900S

Duell-Kraftstoff-Streck

Fornuis Voor Twee Soorten Brandstof



Gebrauchs
Gebruikershandleiding

&

Installations - und Wartsungsanleitung

Installatie - en Onderhoudsinstructies

U109969-03

Inhaltsverzeichins

1. Sicherheit 3
2. Kochstellenbrenner 6
3. Der Backofen 8
4. Kochbuch für Multifunktionsofen 15
5. Problembeseitigung 17
6. Reinigen Ihres Herdes 19
7. Installation 22
8. Raparatur und Ersazteile 29
9. Technische Daten 30
10. Schaltplan 31

Inhoud

1. Veiligheid 32
2. Branders bovenop het fornuis 35
3. De Oven 37
4. Bakids voor de multifunctionele oven 43
5. Problemen oplossen 45
6. Het fornuis schoonmaken 47
7. Installatie 50
8. Onderhoud en onderdelen 57
9. Technische gegevens 58
10. Bedradingsschema 59

1. Sicherheit

Sicherheitshinweise

Achtung! Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, Kleinkinder fern halten.

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist. Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzugsgebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die Montageanweisung.

Gas und Strom eingeschaltet

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Sicherheitshinweise beim Einbau

Dieses Gerät muss von einem Fachmann und gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgung sunternehmen entsprechen.

Bei Gasgeruch

Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten.

Nicht rauchen!

Keine offenen Flammen verwenden.

Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten.

Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden.

Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunterneh men entsprechen.

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie auf eine gute Belüftung der Küche achten: Halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine mechanische Dunstabzugshaube) vor.

Die besonders intensive oder lang anhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters oder den Betrieb einer Dunstabzugshaube auf einer höheren Leistungsstufe erforderlich machen.

Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Teile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Geräteschutzschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann am Geräteschutzschalter aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.



Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß.



Seien Sie beim Berühren des Herdes vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Versichern Sie sich ebenfalls immer, dass die Regler in der AUS-Stellung und kühl sind, bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.



Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.



Lassen Sie eine Frittierpfanne niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu höchstens einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von

Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Frittierpfanne. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (die runden Löcher entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche jederzeit gut belüftet ist. Verwenden Sie Abzugsgebläse oder Dunstabzugshauben, wenn vorhanden.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Backofen sollte NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden, da dies nicht nur Energieverschwendung ist, sondern sich auch die Regler überhitzen können.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes dürfen nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Vermeiden von Beschädigungen durch Feuer oder Rauch

Vor dem Gebrauch des Herdes sicherstellen, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt worden sind.

Brennbare Materialien, Benzin oder andere entzündliche Dämpfe und Flüssigkeiten immer vom Herd fern halten.

Wenn der Herd in der Nähe eines Fensters aufgestellt wurde, müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, damit die Vorhänge nicht über die Brenner wehen können.

NIEMALS Gegenstände auf der Herdplatte lassen. Die heiße Luft einer Ofenöffnung kann brennbare Gegenstände entzünden und den Druck in geschlossenen Behältern erhöhen, was zu einer Explosion führen kann. Viele Aerosol-Spraydosen sind EXPLOSIV, wenn sie Hitze ausgesetzt sind und können leicht entzündlich sein. Vermeiden Sie ihre Benutzung oder Lagerung in der Nähe eines Elektrogerätes.

Viele Kunststoffe brennen und die meisten werden durch Hitze beschädigt. Gegenstände aus Kunststoff von Teilen des Geräts fern halten, die sich erwärmen oder erhitzen können. Keine Kunststoffgegenstände auf der Herdplatte liegen lassen, da diese brennen, schmelzen oder aufweichen können, wenn sie sich zu nahe an einer Öffnung oder einem angezündeten Brenner befinden.

Es sollten keine Schränke direkt über dem Herd eingebaut werden. Wenn etwas über dem Herd aufbewahrt wird, sollte es sich dabei auf selten benutzte Gegenstände beschränken, die sicher an einem der Hitze des Herdes ausgesetzten Ort aufbewahrt werden können. Die Temperaturen können für einige Dinge wie etwa flüchtige Flüssigkeiten, Reiniger oder Aerosolsprays unsicher sein.

Den Karton und die Plastikbeutel nach dem Auspacken des Herdes entsorgen. Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder nicht ohne Aufsicht lassen

Niemals Schlitze, Löcher oder Flächen im Ofenboden bedecken oder ein komplettes Rost mit Materialien wie etwa Aluminiumfolie abdecken. Dies blockiert die Luftzufuhr im Ofen. Das Auskleiden mit Aluminiumfolie kann außerdem Hitze stauen und Brandgefahr auslösen.

Eigenwartung – Keine Teile des Geräts reparieren oder auswechseln, wenn nicht ausdrücklich in diesem Benutzerhandbuch empfohlen.

Den Ofen nicht zur Aufbewahrung nutzen.

Brennbare Materialien sollten nicht im Ofen, der Ofenschublade oder in der Nähe der Herdplattenbrenner aufbewahrt werden. Dies schließt Papier, Kunststoff und Stoffgegenstände wie Kochbücher, Kunststoffwaren und Handtücher sowie entzündliche Flüssigkeiten ein. Keine explosionsgefährdeten Stoffe wie Aerosoldosen auf oder in der Nähe des Gerätes aufbewahren.

Brennbare Materialien können explodieren und ein Feuer auslösen oder großen Schaden anrichten. Sicherstellen, dass Ihr Herd ordnungsgemäß geerdet ist, um Stromschlag, Körperverletzung oder Tod zu verhindern. Vor der Wartung den Herd immer von der Netzversorgung trennen.

Weder die Kochstellenbrenner noch den Bereich um die Brenner anfassen.

Die Gasbrenner können heiß sein, selbst wenn sie schon einige Zeit zuvor ausgeschaltet wurden. Die Bereiche um die Gasbrenner können heiß genug werden, um Verbrennungen herbeizuführen. Die Brenner und die sie umgebenden Bereiche während und nach der Benutzung nicht berühren oder in Kontakt mit Stoffen oder anderen brennbaren Materialien bringen, bis sie genug Zeit zum Abkühlen hatten. Dies schließt das Kochfeld und den Spritzschutz ein.

HEIZELEMENTE UND INNERE OBERFLÄCHEN DER ÖFEN NICHT ANFASSEN

Die Ofenheizelemente können heiß sein, obwohl sie eine dunkle Färbung haben. Die Innenflächen eines Ofens können heiß genug werden, um Verbrennungen zu verursachen. Die Heizelemente und die Innenflächen des Ofens während und nach der Benutzung nicht berühren oder in Kontakt mit Kleidung oder anderen brennbaren Materialien bringen, bis sie genug Zeit zum Abkühlen hatten.

Andere Herdoberflächen, die durch ihre hohen Temperaturen Verbrennungen verursachen können, sind die Ofentür und der Ofenabzug am Boden des Spritzschutzes.

Angemessene Kleidung

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Herdes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Herdplatte aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer Brennerflamme oder heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Nur trockene Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden!

Feuchte Topflappen auf heißen Flächen können zu Verbrühungen führen. Lassen Sie einen Topflappen niemals heiße Heizelemente berühren.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Sachgemäßer Einbau

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker sachgemäß installiert und geerdet wird.

Verwenden der richtigen Topfgröße

Dieses Gerät besitzt Brenner in verschiedenen Größen. Benutzen Sie Utensilien mit flachem Boden. Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Herdplatte entfernt. Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Es ist nicht sicher, die Flammen an den Seiten des Topfes auflodern zu lassen. Der Griff kann dadurch zu heiß werden.

2. Kochstellenbrenner

Vor der Benutzung der Herdplatte sicherstellen, dass alle Brenner korrekt sitzen und alle Topfträger des Herdes richtig aufgesetzt sind.

Die Zeichnung an jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt **(Abb. 2-1)**.

Jeder Gasbrenner hat eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt. Regler hineindrücken und auf das **„volle Flammensymbol“** drehen **(Abb. 2-2)**.

Halten Sie den Regler einige (etwa vier) Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann **(Abb. 2-3)**. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Wenn ein Brennerregler der Herdplatte gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal. Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist. Dies kann zu einem Stromschlag führen.
Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf AUS stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe. Bei diesem Herd befindet sich die niedrige Einstellung hinter der hohen, nicht zwischen Hoch und Aus. Das „**offene Flammensymbol**“ kennzeichnet die niedrige Einstellung. Drehen Sie den Regler auf diese zu, nachdem der Inhalt eines Topfes gesiedet hat **(Abb. 2-4)**.

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aus Sicherheitsgründen sind die Flammen so einzustellen, dass sie nicht über den Rand der Kochutensilien hinausreichen. Diese Anweisung basiert auf Sicherheitsaspekten **(Abb. 2-5)**.

Abb. 2-1

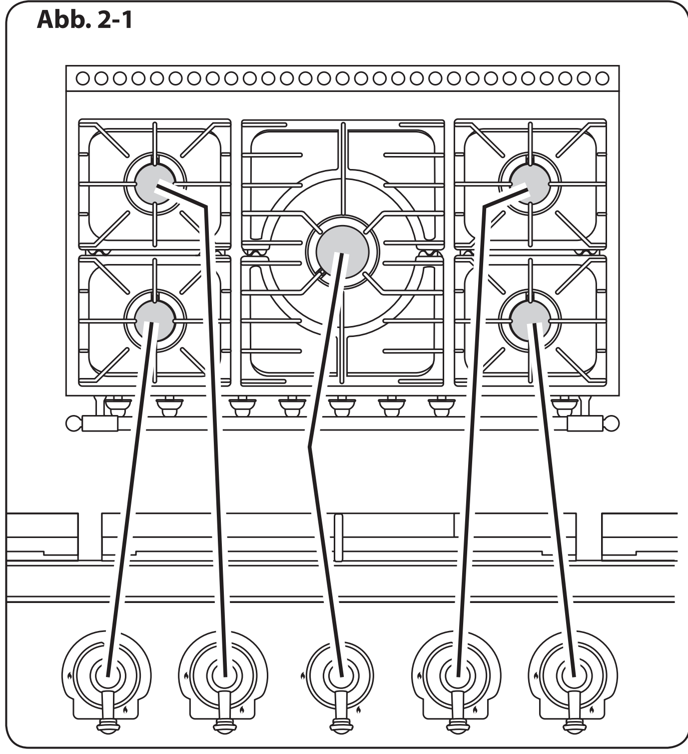


Abb. 2-2

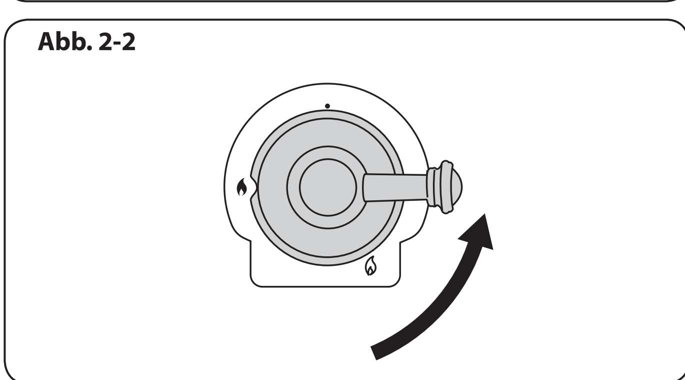


Abb. 2-3 **Abb. 2-4**

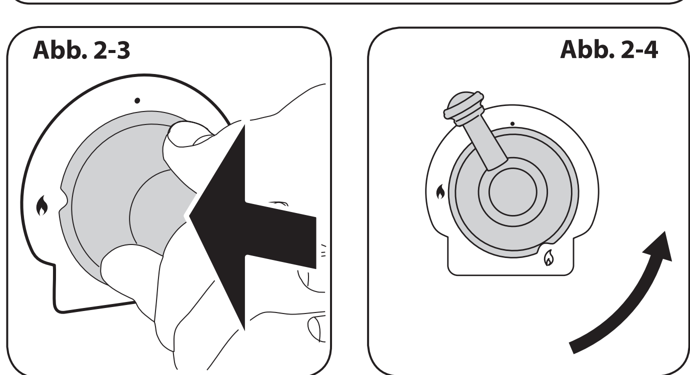
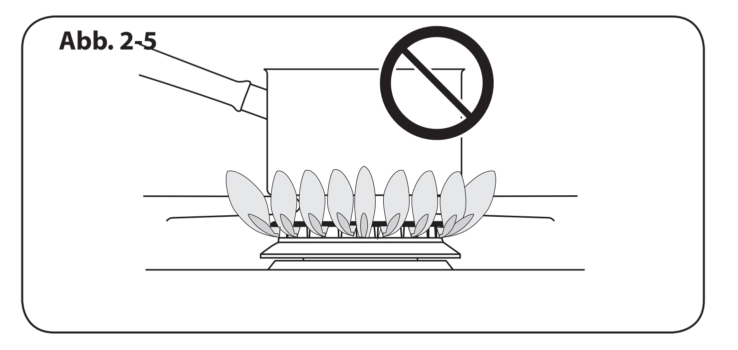


Abb. 2-5



Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden **(Abb. 2-6)**.
Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Topfträger beschädigen **(Abb. 2-7)**.

Vermeiden Sie, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher **(Abb. 2-8)**.

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 12 cm für die äußeren Brenner und 16 cm für den mittleren Brenner.

Wenn nach dem Entzünden die Flamme eines Kochfeldes erlischt, drehen Sie den Regler aus und warten Sie eine Minute ab, bevor Sie die Flamme erneut entzünden.

Entzünden der Kochstellenbrenner ohne Strom

Bei einem Stromausfall können die Kochstellenbrenner mit einem Streichholz angezündet werden.

1. Halten Sie das brennende Streichholz in 1 cm Entfernung zum Brennerkopf und halten Sie dabei Ihre Hand waagerecht und so weit wie möglich vom Brenner entfernt.
2. Drücken und drehen Sie den Brennerregler auf das volle Flammensymbol. Sobald sich die Flamme des Brenners entzündet, die Hand wegziehen. Halten Sie den Reglerknopf mit Ihrer Hand einige Sekunden gedrückt, sodass die Sicherheitsvorrichtung für den Brenner die Hitze der Flamme „erfassen" kann.
3. Den Brennerregler auf die AUS-Position drehen, wenn Sie ihn nicht mehr benutzen.

Reinigung

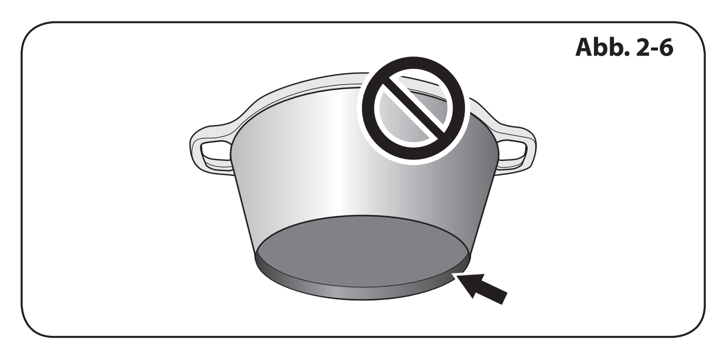
Sie können die Brennerköpfe zum Reinigen entfernen; Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt „*Reinigen Ihres Herdes*" in dieser Anleitung.

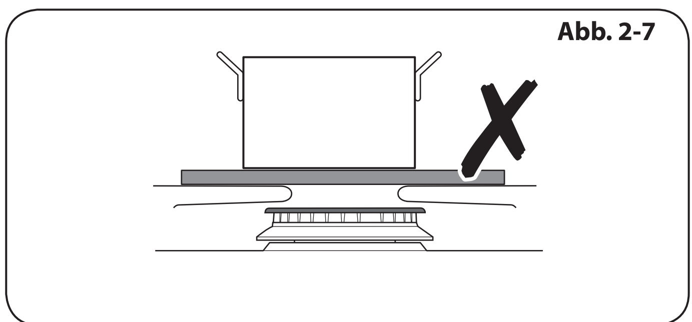
Hinweis: Sie sollten die Oberfläche des Herdes rund um die Kochstellenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen.

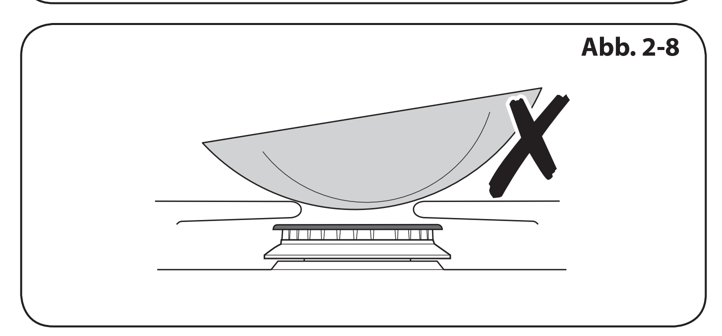
Hinweis: Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Topfträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einer Metallpolitur entfernt werden.

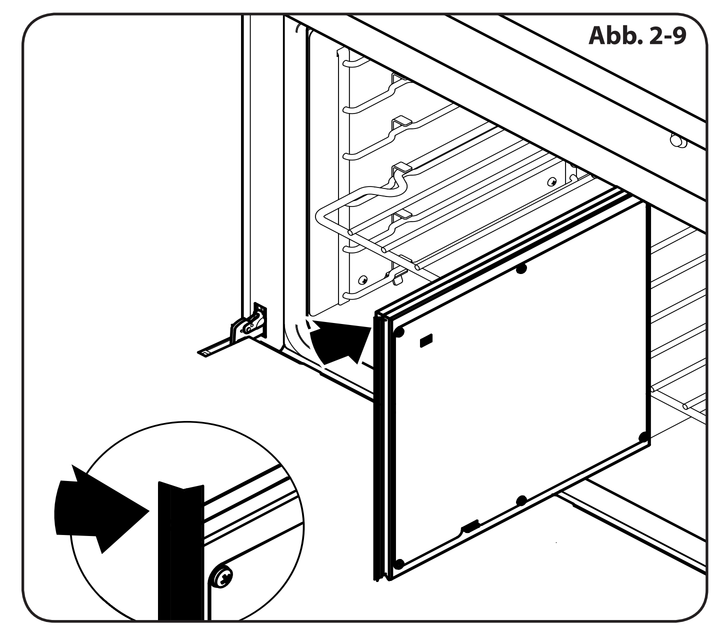
Vor dem ersten Gebrauch des Herds den Backofen in der Umluftfunktion eine Stunde lang auf 240 °C heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Dazu muss der Raum gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube.

Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

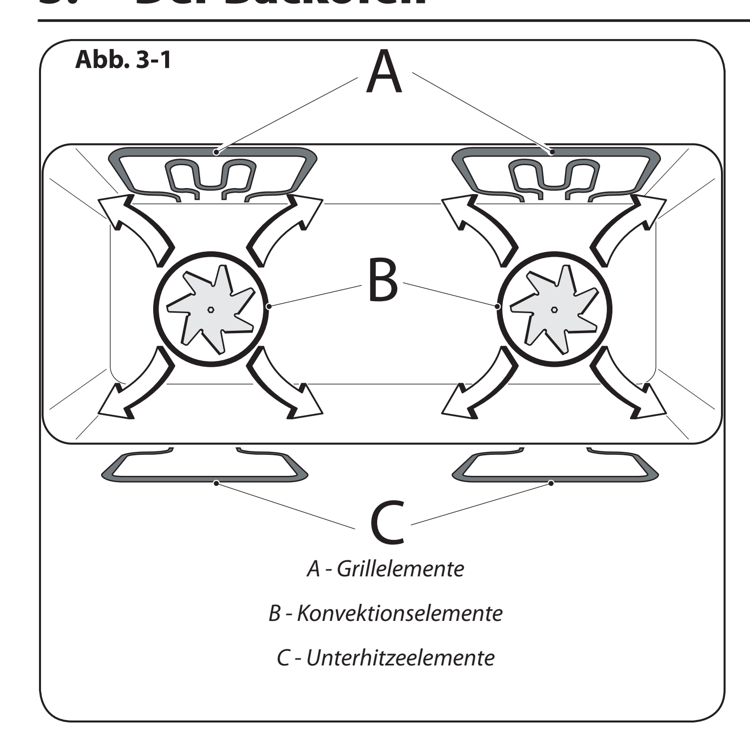

Abb. 2-6

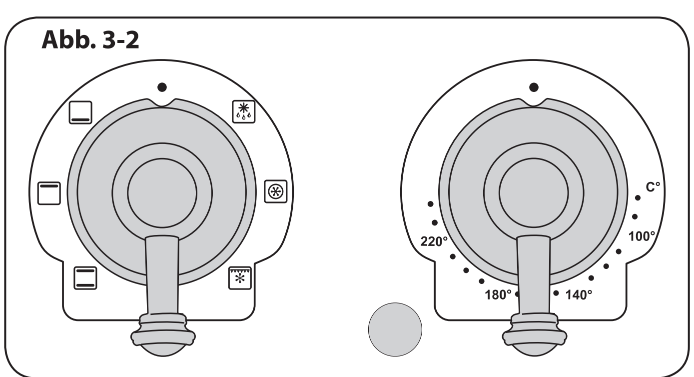

Abb. 2-7

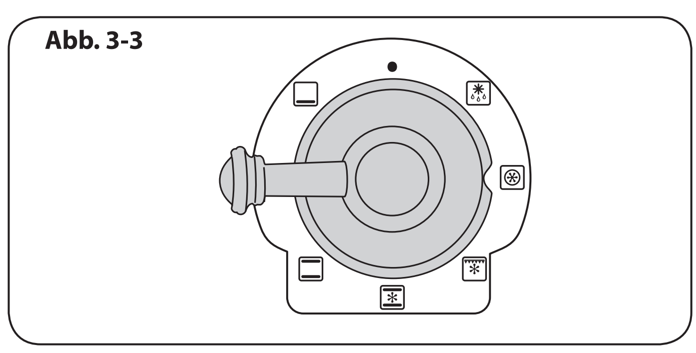

Abb. 2-8

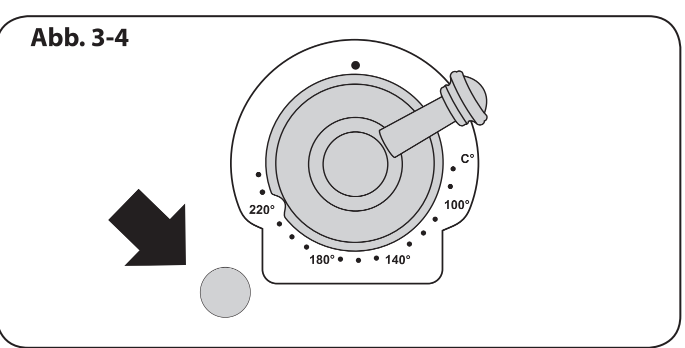

Abb. 2-9

3. Der Backofen









Energiesparfunktion

Der Ofen hat eine Trennfunktion **(Abb.2-9)**. Ist die Trennwand angebracht, wird nur die Hälfte des Ofens beheizt und nur Elemente der rechten Seite werden genutzt. Dies spart Energie und ist ideal für das Garen der meisten Gerichte.

Bei Verwendung der Trennwand kann Kondensation im linken Ofen auftreten. Dies ist ganz normal.

Für sehr große Mengen oder große Gerichte für besondere Anlässe kann die Trennwand entfernt werden. Dadurch werden zusätzlich zu den Elementen der rechten Seite auch die der linken Seite benutzt, wenn eine Funktion ausgewählt wird.

Alle Ofenfunktionen können im Voll- und Trennmodus ausgeführt werden und es sind genügend Topfträger für beide Formen vorhanden.

Der Multifunktionsofen

Der Ofen ist ein Multifunktionsofen. Zusätzlich zum Konvektionselement um die Gebläse ist er mit zusätzlichen Heizelementen oben im Ofen und unter dem Ofenboden ausgestattet.

Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element zu berühren **(Abb. 3-1)**.

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler **(Abb. 3-2)**.
Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Funktion. Dies ist die Konvektionsofeneinstellung **(Abb. 3-3)**.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofentemperaturanzeige leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Sie schaltet sich dann während des Kochens ein und aus, während der Ofen die eingestellte Temperatur weiter aufrecht hält **(Abb. 3-4)**.

Ihr Ofen lässt sich vielfältig nutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Gargut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Multifunktionsofen-Funktion (Abb. 3-5)



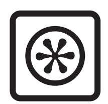
Auftauen

Diese Funktion betätigt das/die Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Sahnetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Verunreinigung. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten. Das Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen durchgeführt werden. Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.

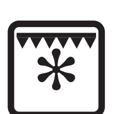


Umluftbackofen

Diese Funktion betätigt die Gebläse und das Heizelement rund um die Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Konvektionsofen eignet sich besonders zum Kochen auf mehreren Rosten gleichzeitig und ist eine gute „Allround"-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10 °C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.



Grillen mit Heißluft

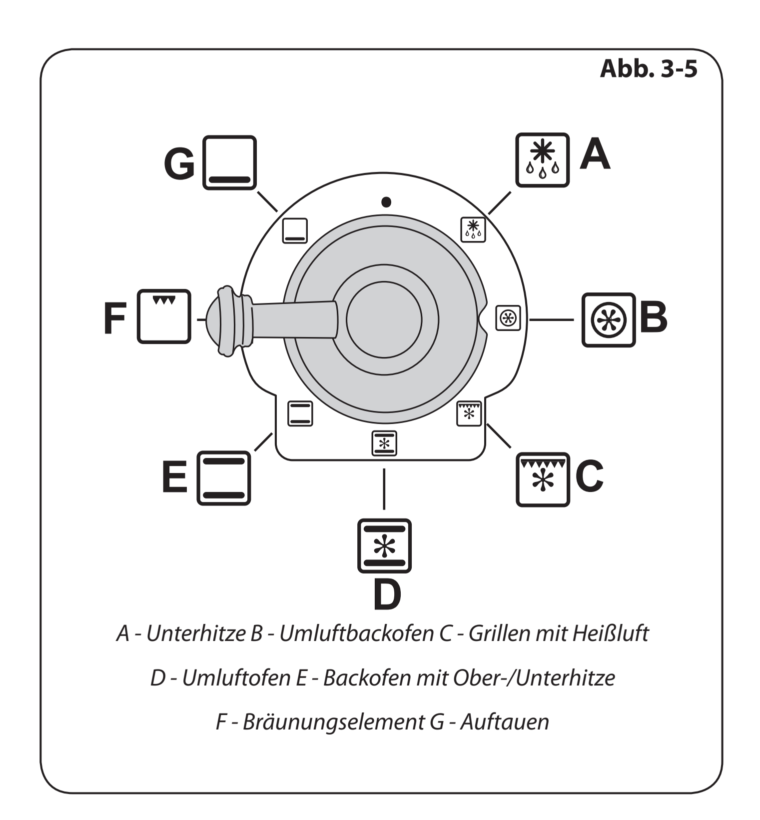
Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf die mitgelieferte Schale legen. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Zubereiten auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Kochen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.



Umluftofen

Diese Funktion betätigt die Gebläse, die von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkulieren. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die

Abb. 3-5



A - Unterhitze B - Umluftbackofen C - Grillen mit Heißluft

D - Umluftofen E - Backofen mit Ober-/Unterhitze

F - Bräunungselement G - Auftauen

gründlich gegart werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Rosten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: Behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.



Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Rost gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Rost braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Konvektionsofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden können.

Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.

Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Rost fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten am Kochfeld zu sehen. Dies ist ganz normal.

Allgemeine Hinweise zum Ofen

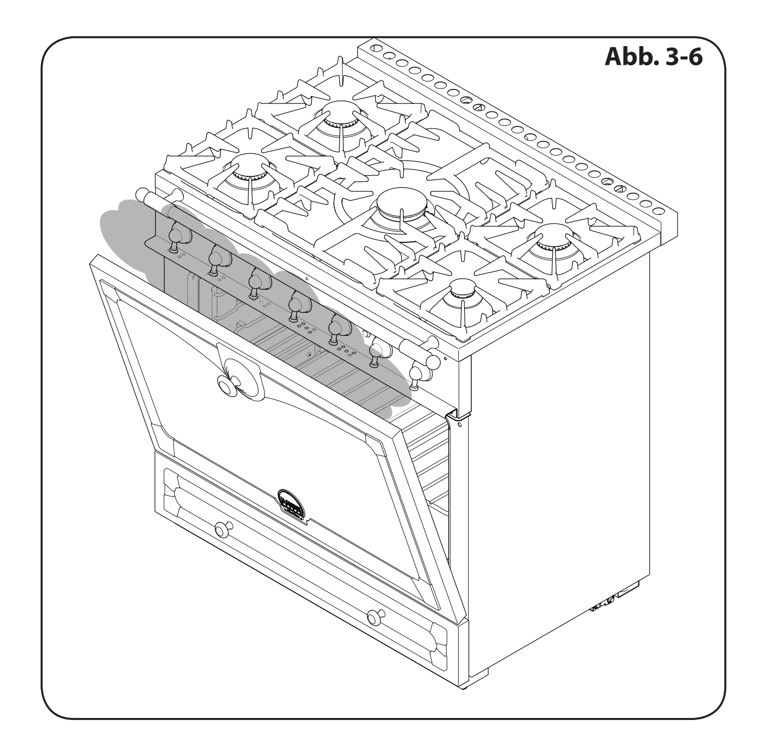
Vor dem ersten Gebrauch des Herds den Backofen in der Umluftfunktion eine Stunde lang auf 240 °C heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Zum Vertreiben des Geruchs sicherstellen, dass der Raum gut zur Außenluft belüftet ist, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern.

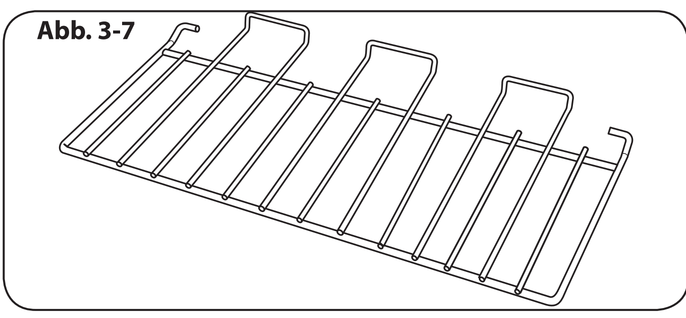
Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

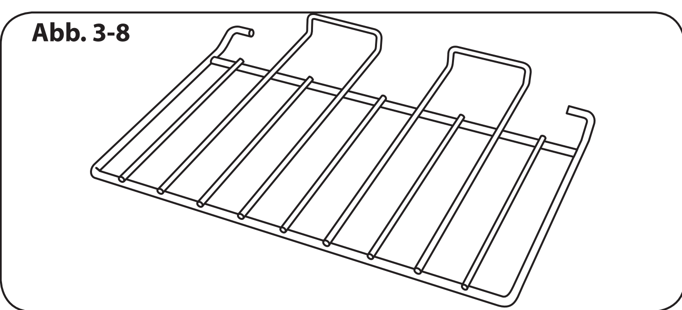
Backformen und - bleche und Fleischschalen müssen waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

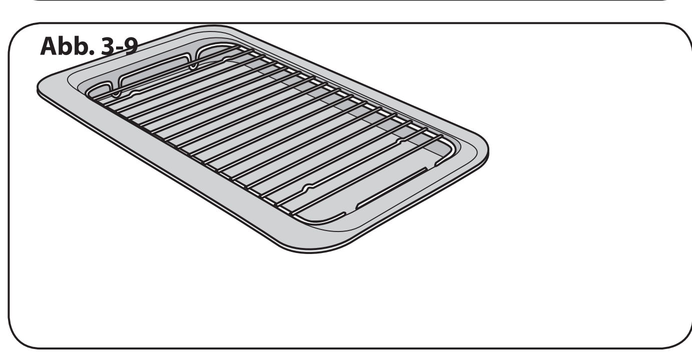
Backbleche stets mit dem breitesten Teil quer im Ofen einsetzen.

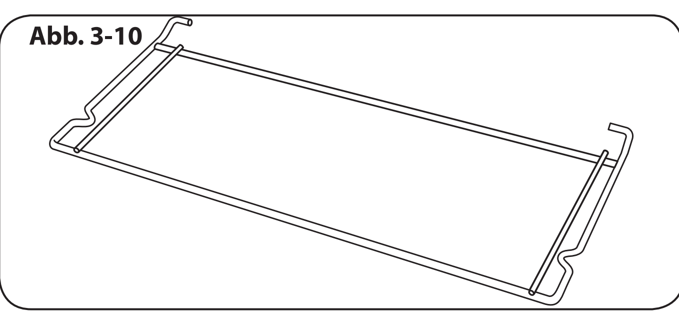
Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen **(Abb. 3-6)**.

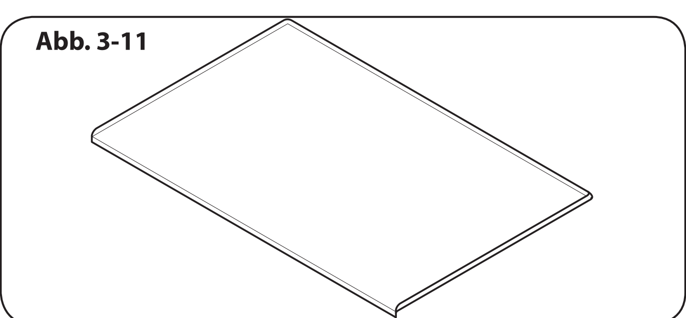

Abb. 3-6

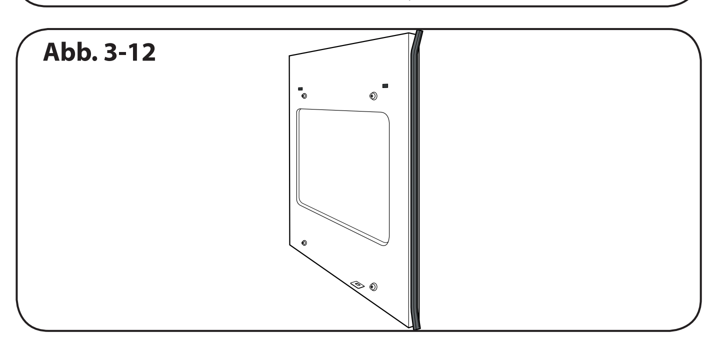

Abb. 3-7


Abb. 3-8


Abb. 3-9


Abb. 3-10


Abb. 3-11


Abb. 3-12

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Rost lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.

Fleisch beim Garen abdecken, um Fettspritzer zu vermeiden.

Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.

Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen oder die Unterhitze im Multifunktionsofen benutzen.

Wenn Speisen während des Garens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.

Merken Sie bitte: - Der Gebäckbehälter ist für Gebrauch mit Einzelteilen wie Plätzchen, Hörnchen, etc. bestimmt.

Zubehör

Ofeneinschübe

Jeder Ofen ist ausgestattet mit:

Ein Ofenrost voller Breite **(Abb. 3-7)**

Zwei energiesparende Ofenroste **(Abb. 3-8)**

Eine Grillschale mit Rost **(Abb. 3-9)**

Ein Grillschalengestell **(Abb. 3-10)**

Ein Backblech **(Abb. 3-11)**

Und eine Trennwand **(Abb. 3-12)**

Jeder Einschub kann auf jede vorgesehene Einschubleiste geschoben werden. Die Ofenroste bleiben auf ihren Leisten, wenn sie nach vorne gezogen werden, können jedoch leicht entfernt und neu eingesetzt werden.

Rost entfernen

Der Rost hat an jeder Seite eine kleine Aussparung. Um den Rost zu entfernen, muss dieses auf einer Ebene mit den Halterungen sein **(Abb. 3-13)**. Den Rost anheben und nach vorne ziehen **(Abb. 3-14)**.

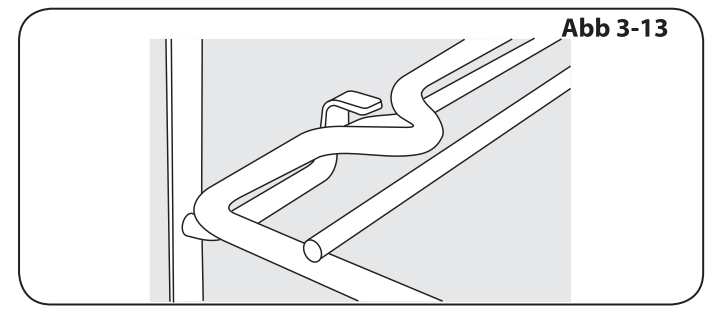


Abb 3-13

Wiedereinbau des Rostes

Um den Rost wieder einzusetzen **(Abb. 3-15).**

den Rost in der gewünschten Position zwischen den beiden Einschubleisten platzieren. Zurückschieben, bis er die Rückwand des Ofenfachs erreicht.

Die Roste sollten nicht direkt übereinander eingesetzt werden. Wenn auf mehr als einem Rost Speisen zubereitet werden, sollte mindestens eine Leistenbreite Abstand zwischen ihnen sein.

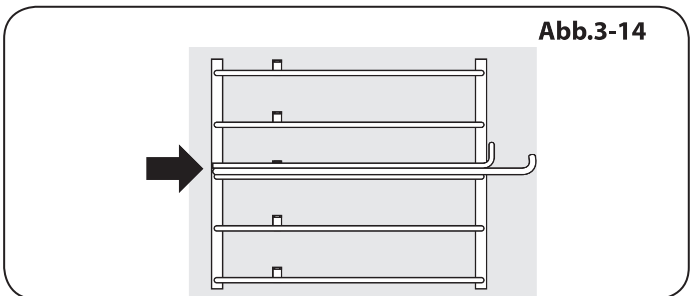


Abb.3-14

Backofenleuchte

Drücken Sie den entsprechenden Schalter, um die Backofenleuchten einzuschalten.

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe den Geräteschutzschalter des Herdes ausschalten. Genaueres zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „*Problembeseitigung*" **(Abb. 3-16)**.

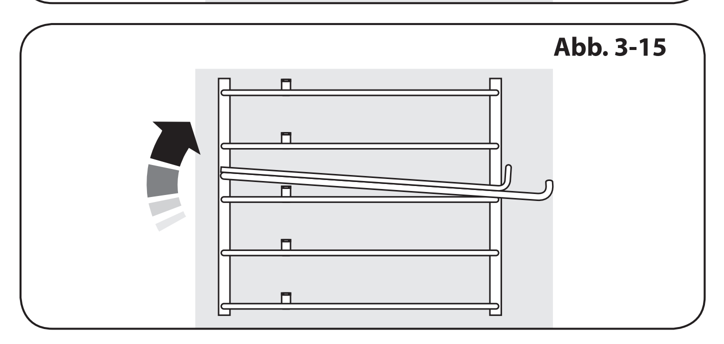


Abb. 3-15

Schublade

Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien.

Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann. Niemals brennbare Materialien in der Schublade aufbewahren. Dies schließt Papier, Kunststoff und Stoffgegenstände wie Kochbücher, Kunststoffartikel und Handtücher und entzündliche Flüssigkeiten ein. Keine explosionsgefährdeten Stoffe wie Aerosoldosen auf oder in der Nähe des Gerätes aufbewahren.

Brennbare Materialien können explodieren und ein Feuer auslösen oder großen Schaden anrichten.

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

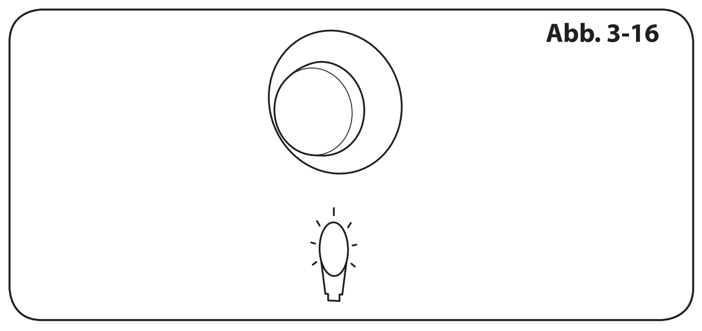


Abb. 3-16

Abb. 3-17

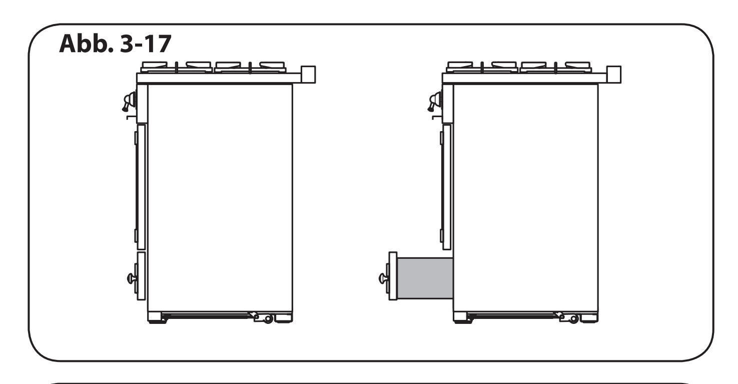


Abb. 3-18

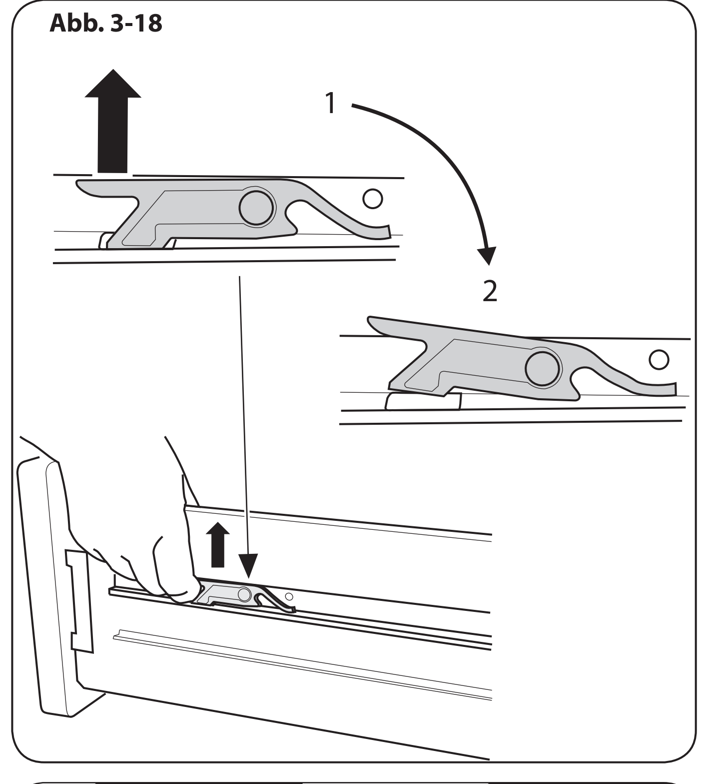


Abb. 3-19

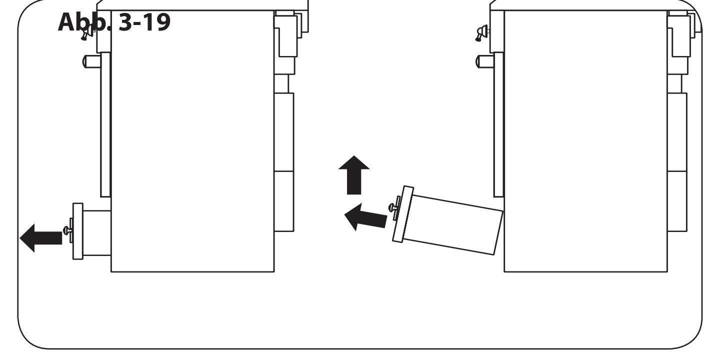
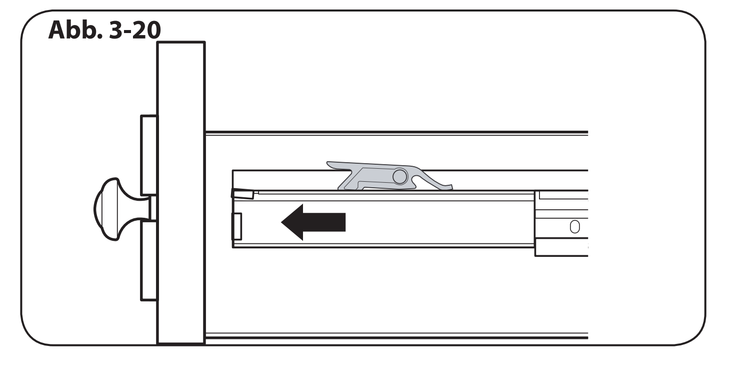


Abb. 3-20



Schublade entfernen

Die Schublade komplett herausziehen **(Abb. 3-17)**.

Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen **(Abb. 3-18)**.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

Die Schublade wieder einsetzen

Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Einschubleisten ganz heraus (**Abb. 3-19)**.

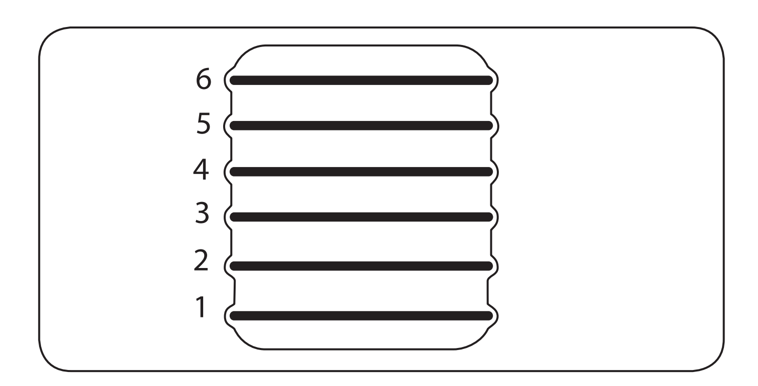
Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen die Seitenleisten und lassen Sie sie auf diesen aufliegen **(Abb. 3-20)**.
Halten Sie die Schublade an jeder Seite vorne fest und ziehen Sie die Seitenschiene so nach vorn, dass die Halteklammern einrasten und die Schublade an den Seitenleisten befestigt ist.

4. Kochbuch für Multifunktionsofen

Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten. Die angegebenen Einstellungen und Garzeiten für den Backofen sollen allein als Richtlinie dienen. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Speisen werden in einem Konvektionsofen mit niedrigeren Temperaturen gebacken oder gebraten als in einem konventionellen Backofen. Wenn Sie nach Rezepten kochen, senken Sie die Temperatur um 10 °C und die Garzeit um 5-10 Minuten. Die Temperatur im Konvektionsofen ist an jeder Stelle gleich, um gleichmäßige Resultate zu erzielen.

Die Roste sollten nicht direkt übereinander platziert werden. Wenn auf mehr als einem Rost Speisen zubereitet werden, sollte mindestens eine Leistenbreite Abstand zwischen ihnen sein. Setzen Sie Backbleche, einzelne Kuchenformen oder Backgerichte mittig auf den Ofeneinschub oder -rost. Um beste Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Backofen vor, bis die Ofenanzeigeleuchte erlischt.





Garzeittabelle - Umluftofenfunktion

(Tabelle 4-1).

Für Braten und Geflügel siehe Konventionsofenanleitung – die Garzeit leicht reduzieren.

Fleisch und Geflügel sollte vor dem Verzehr unbedingt ganz durchgegart sein.

Tabelle 4-1

* Gefrorenes Fleisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich aufta
* Um auf 3 Höhen zuzubereiten, Roste benutzen.




	Temperatur für Backofen mit O ber-/Unterhitze ° C	Einschub	Temperatur für Umluftofen °C	Ungefähre Garzeit
Fleisch				
Rindfleisch	160	2-3	150	30-35 minuten pro 500g + 30-35 minuten.
	200	2-3	190	20-25 minuten pro 500g + 20-25 minuten.
Lamm	180	2-3	170	30-35 minuten pro 500g + 30-35 minuten.
	200	2-3	190	20-25 minuten pro 500g + 20-25 minuten.
Schweine	180	2-3	170	35-40 minuten pro 500g + 35-40 minuten.
	200	2-3	190	25-30 minuten pro 500g + 25-30 minuten.
Geflügel				
Huhn (2.3 kg)	180	3-4	170	20-25 minuten pro 500g + 20-25 minuten.
	200	3-4	190	15-20 minuten pro 500g + 15-20 minuten.
Pute (4.5 kg)	180	3-4	170	25-30 minuten pro 500g + 25-30 minuten.
	200	3-4	190	20 minuten pro 500g + 20 minuten.
Pute (over 4.5 kg)	180	4	170	20 minuten pro 500g + 20 minuten.
	200	4	190	15 minuten pro 500g + 15 minuten.
Ente	180	4	170	20 minuten pro 500g.
Kasserole	180	2-3	170	2-4 Stunden laut Rezept.
Fisch				
	190	3	180	Filet 15-20 minuten . Ganz 15-20 minuten pro 500g.
	190	3	180	Ganz 10 minuten pro 500g + 10 minuten.
	190	3	180	Steaks je nach Dicke.
Kuchen				
Englischer Früchtekuchen	160	2	150	45-50 minuten pro 500g der Mischung.
Obstkuchen 180mm	160	4	150	2-2.5 stunden.
Obstkuchen230mm	170	2 & 4 or 3	160	3.5 stunden.
Sandkuchen180mm	170	2 & 4 or 3	160	80-90 minuten.
Desserts				
Mürbteigtortenboden	200	2-3	190	30-40 minuten.
Obsttorten	190	2-3-4	180	30-40 minuten vertauschen nach 25 minuten.
Törtchen	190	2-3-4	180	15-20 minuten.
Blätterteig	220	3	210	20-40 minuten nach Größe.
Meringues	230	3	220	2-2.5 stunden nach Größe.
Brot	220		210	20-30 minuten.

5. Problembeseitigung

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Ein Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

Eine vollständige Liste zu empfohlenen Reinigungsmaterialien finden Sie im Abschnitt *„Reinigung"*.



Wir empfehlen keine ätzenden Reiniger, da diese Ihren Herd beschädigen können.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen.

Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubpositionen verwenden. Der Abschnitt Backofenkochbuch enthält eine entsprechende Anleitung. Die Einstellungen und Garzeiten für den Backofen sollen allein als Richtlinie dienen. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu garen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Wenn Sie größere Lebensmittel zubereiten, sollten Sie diese während der Zubereitung umdrehen.

Wenn zwei Einschubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Einschubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt ist.

Eine Schale mit Wasser, die auf den Rost gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.)

Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Der Backofen geht nicht an

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Versorgung zum Herd an seinem Geräteschutzschalter eingeschaltet?

Haben Sie eine Garfunktion eingestellt?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendiensttechniker eingebaut werden (siehe Abschnitt *„Reparatur und Ersatzteile"* in dieser Anleitung).

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Abb.5-1

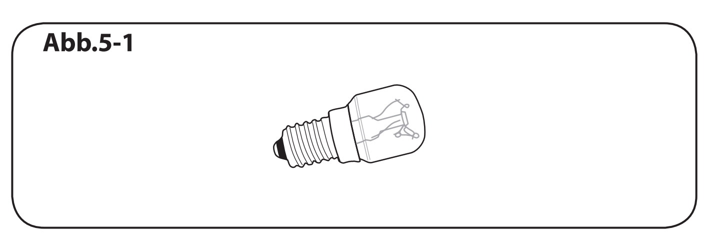
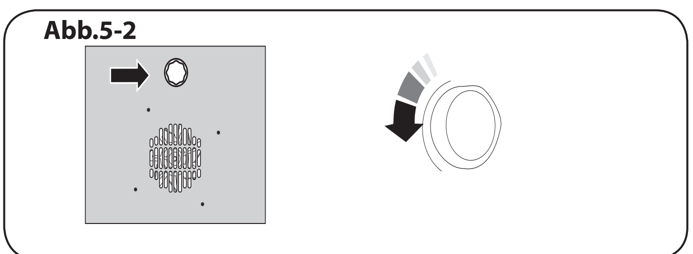


Abb.5-2



Eine Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Fragen Sie nach einer Lampe mit 15 W, 125-230 V, FÜR ÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist **(Abb. 5-1)**.

Den Strom am Geräteschutzschalter abstellen.

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist. Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und -bleche herausnehmen.

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Sie ist ggf. schwergängig **(Abb. 5-2)**.
Schrauben Sie die alte Glühbirne heraus. Schützen Sie Ihre Finger für den Fall, dass die Glühbirne zerbricht.

Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Den Geräteschutzschalter einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerköpfe richtig aufgesetzt? Siehe Abschnitt mit der Überschrift „Reinigung".Denken Sie daran, dass jeder Kochstellenbrenner eine spezielle Sicherheitsvorrichtung hat, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.
Beim Anzünden eines Kochstellenbrenners muss die Sicherheitsvorrichtung umgangen werden, indem der Reglerknopf eingedrückt wird, sodass das Gas ausströmen kann. Dies gibt dem Flammensensor die Möglichkeit, sich aufzuheizen und die Sicherheitsvorkehrung zu betreiben. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Kochstellenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochstellenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung richtig wieder angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie den Regler gedrückt halten? Wenn dies nicht der Fall ist, prüfen Sie, ob der Strom eingeschaltet ist.

6. Reinigen Ihres Herdes

Teil	Beschichtung	Empfohlene
Burner grates & Brennerköpfe	*Emaille*	*Cif® oder andere Scheuermilch mit weichem Lappen. Geschirrspülmaschine.*
Brennerunterteil	Aluminium	*Cif® oder andere Scheuermilch mit weichem Lappen. Geschirrspülmaschine*
Oberseite	*Edelstahl*	*Heißes Seifenwasser, weicher Lappen*
Seiten und Sockel	*Emaille*	*Heißes Seifenwasser, weicher Lappen.*
Bedienblende	*Emaille oder Edelstahl*	*Cif oder andere Scheuermilch mit weichem Lappen.*
Backofenreiniger	*Emaille*	*Alle speziellen Ofenreiniger, die sich für Emaille eignen . Mach's gut, um die OfenProfildichtungen nicht zu schädigen.*
Türgriffe	*Messingverkleidung/ Kunststoff*	*Heißes Seifenwasser, weicher Lappen. Messinghandgriffe können mit einem leichten Messingpoliermittel gesäubert werden.*
Ofeneinschübe und -leisten	Chrom	Geschirrspülmaschine. Heiße Spülmittellauge Nylontopfkratzer
Türinnenfläche	*Emaille*	Leicht scheuernder Reiniger wie, weiches Tuch.
Außentür und Schublade	*Emaille* Edelstahl	Leicht scheuernder Reiniger wie Cif, weiches Tuch.
Messingzierteile (nur einige Modelle)	Messing	nicht scheuernder Reiniger, Heiße Spülmittellauge weiches Tuch. Messingpolitur gereinigt werden
Kupferzierteile	Kupfer	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch.
Ofenauskleidung	*Emaille*	Leicht scheuernder Reiniger wie Cif, weiches Tuch.

Wichtige Informationen

Vor der gründlichen Reinigung den Geräteschutzschalter ausschalten. Nach der Reinigung daran denken, den Geräteschutzschalter vor der Benutzung des Herdes wieder einzuschalten.

Niemals Lösungsmittel, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.
Die nachstehende Tabelle zeigt empfohlene Reinigungsmittel.

Reinigen des Herdes – Tägliche Pflege

Das Reinigen des Herdes ist eine unwillkommene Arbeit, die jedoch getan werden muss, um die Effizienz und das Aussehen zu bewahren. Denken Sie daran, dass es besser ist, Spritzer sofort abzuwischen, damit sie nicht anbrennen und später nur schwer entfernt werden können.



Stellen Sie sicher, dass die Ab- und Zuluftzufuhr zum Herd nicht durch Fett- oder Schmieransammlungen behindert wird.

Bei Verwendung von Erdgas sollten die Flammen der Brenner eine bläuliche Färbung mit einem leicht gelblichen Rand haben.

Bei Flüssiggas können die Flammen „weicher“ sein. Die Flammen der Kochstellenbrenner können eine leicht gelbliche Spitze haben.

Wenn die Flammen mit einer langen weißen Spitze brennen, sollten Sie den Kundendienst anrufen.

Reinigen von Spritzern

Bei Spritzern oder Übergekochtem den Herd so bald wie möglich ausschalten und abkühlen lassen. Nicht säubern, bevor die Fläche nicht vollständig abgekühlt ist. Spritzer so schnell wie möglich aufwischen.

Achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Wasser in den Herd eindringt.

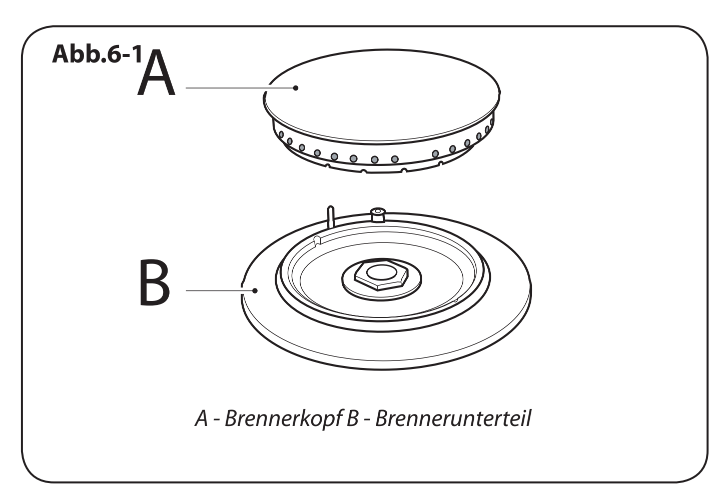
Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen **(Abb. 6-1)**.

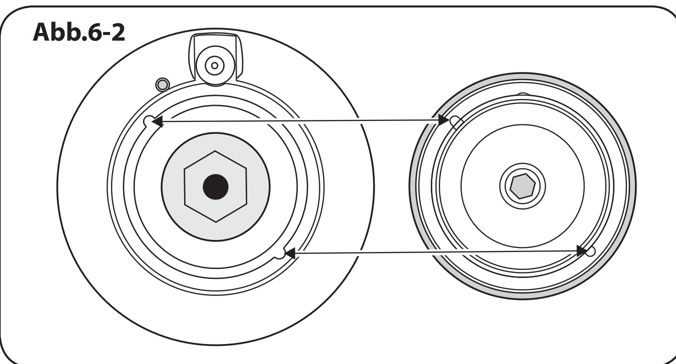
Bei Anbringung des Brennerkopfes ist darauf zu achten, dass dieser richtig im Unterteil sitzt **(Abb. 6-2)**.

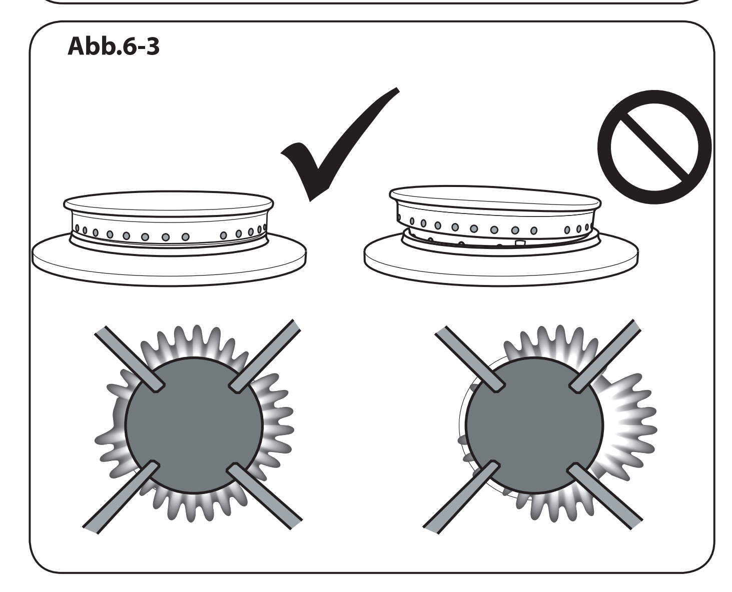
Wenn Sie sich den Boden des Brennerkopfes ansehen, sehen Sie zwei Ansätze - diese passen in die beiden Kerben im Brennerunterteil **(Abb. 6-3)**.

Die Brennerauslässe dürfen nicht blockiert sein. Bei Blockierungen entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück feinem Draht.



A - Brennerkopf B - Brennerunterteil





Edelstahloberfläche

Nehmen Sie Töpfe und Pfannen von der Oberfläche herunter. Entfernen Sie die Topfträger aus dem verschmutzten Bereich und legen Sie diese vorsichtig in ein Spülbecken mit warmer Seifenlauge. Wischen Sie lose Reste von der Oberfläche ab. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel. Spülen Sie mit kaltem Wasser nach und trocknen Sie die Kochmulde gründlich mit einem sauberen weichen Tuch. Alle Teile müssen trocken sein, bevor sie wieder angebracht werden.

Grillplatte (Sonderzubehör)

Die Grillplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Grillplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.



Niemals ätzende oder scheuernde Reiniger verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen werden.

Bedienblende und Ofentür

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit flüssigen Reinigungsmitteln.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Energiesparende Ofentrennwand

WICHTIG: DIE TRENNWAND NICHT IN WASSER TAUCHEN. Dies kann zu Beschädigung führen. Die Trennwand nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

Reinigen von Messingteilen (nur einige Modelle)

Unbeschichtetes natürliches Messing wird bei einigen Modellen als Teil des rustikalen Dekors verwendet und kann im Laufe der Zeit anlaufen. Um diese Bereiche wieder zum Glänzen zu bringen, sollten sie mit einer schonenden Messingpolitur gereinigt werden. Passen Sie auf, dass die Politur die umliegenden Bereiche nicht beeinträchtigt.

Backöfen

Die Seitenabdeckungen können zum Reinigen entfernt werden.

Entfernen der Ofenauskleidungen

Zuerst Roste herausnehmen. Zum Entfernen die Ofeneinschubleisten von den beiden Traglöchern abheben und nach außen ziehen **(Abb. 6-4)**.

Bitte beachten Sie, dass es spezielle Auskleidungen jeweils für die linke und rechte Seite gibt.

Zum Entfernen der Seitenabdeckungen einfach die Abdeckung anheben und nach vorne ziehen.

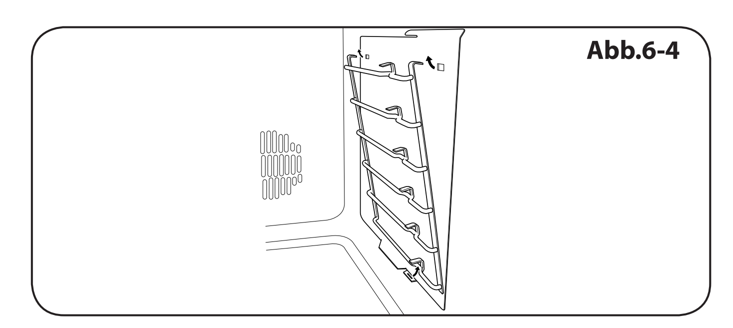


Abb.6-4

Einsetzen der Ofenauskleidungen

Zum Einsetzen der Auskleidung muss der ausgesägte Abschnitt am oberen Ende der Auskleidung sein. Die Auskleidung bis zur Rückwand des Ofenfachs schieben. Nun können die Einschubleisten wieder eingesetzt werden. Dazu zuerst das untere Ende der Leiste in die Aussparung einsetzen, dann die zwei Haken am oberen Ende **(Abb. 6-5)**.

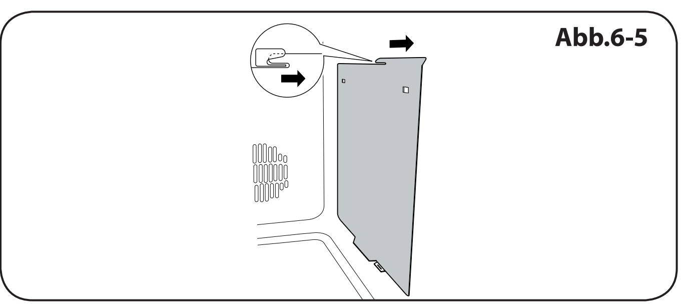


Abb.6-5

7. Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Schauen Sie auf dem Geräteschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Achten Sie darauf, nicht die Verkleidungsteile und Griffe zu zerkratzen. Bewegen Sie den Herd nicht durch Ziehen am Handlauf.

Umstellung

Dieses Gerät wird als G 20 20 Millibar geliefert.

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Siehe dazu der Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung.

Sie müssen mit den folgenden Sicherheitsanforderungen und -vorschriften vertraut sein:

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die vorhandene Gasversorgung (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.

Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Großbritannien sind die Richtlinien und Normen wie folgt:

In Ihrem eigenen Interesse und im Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. CORGI-registrierte Installateure verpflichten sich, gemäß sicheren und zufrieden stellenden Standards zu arbeiten. Bei unsachgemäßer Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen. Die Installation des Geräts ist wie folgt auszuführen:

Gemäß aktuellen einschlägigen Normen/Vorschriften.

bei Erdgas - BS 6172 und BS 6891.

bei Flüssiggas – BS 5482-1 (bei Installation in einem Wohngebäude), BS 5482-2 (bei Installation in einem Wohnwagen oder anderen nicht standortgebundenen Wohnstätten), oder BS 5482-3 (bei Installation auf einem Boot).

Gemäß den Richtlinien zur Gassicherheit (Installation und Verwendung).

Gemäß den einschlägigen Gebäudevorschriften/IEEE-Richtlinien.

In der Irischen Republik:

Die Installation ist von einer Fachkraft und gemäß der aktuellen Ausgabe der I.S. 813 „Gasinstallation im Wohnbereich", den aktuellen Gebäudevorschriften auszuführen und die aktuellen ETCI-Vorschriften für die Elektroinstallation sind zu beachten.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

In Großbritannien

Der Raum, der den Herd enthält, muss eine Luftversorgung gemäß BS 5440 Teil 2 haben. Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder Vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m^3 installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm^2 erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m^3 bis 10 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm^2 erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m^3, ist kein Luftabzug erforderlich.

Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist aktuell BS 5440 Teil 2 zu konsultieren, um die erforderlichen Entlüftungsanforderungen zu bestimmen.

In der Irischen Republik:

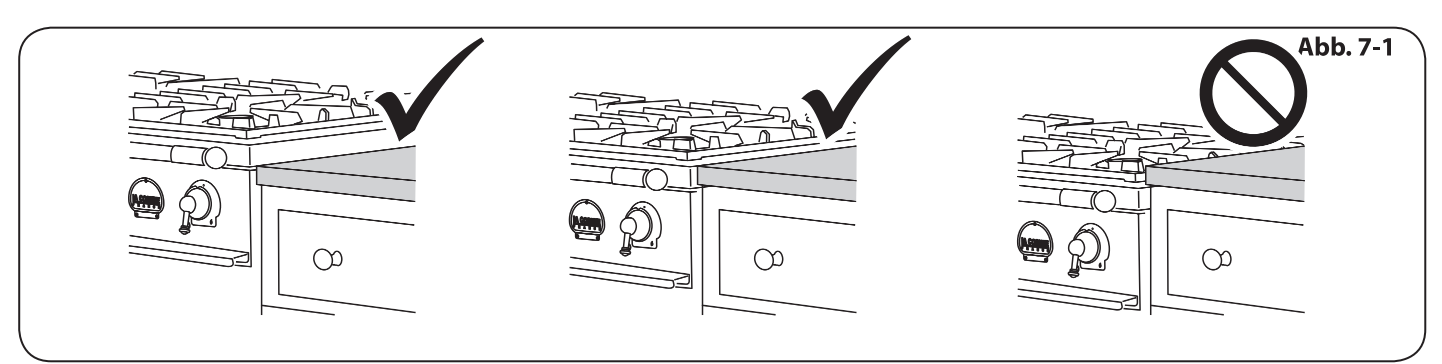
Die aktuelle Ausgabe von IS 813, welche die Bedingungen klar stellt, die erfüllt werden müssen, um den Nachweis zu haben, dass ausreichende Be- und Entlüftung zur Verfügung steht, ist zu konsultieren.

Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

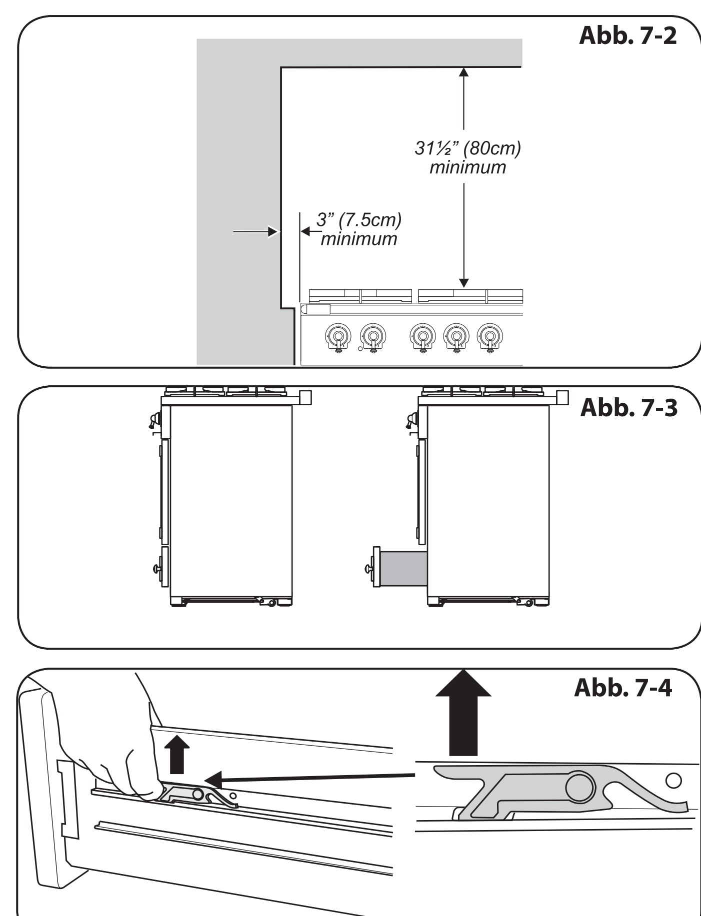
HINWEIS:

Ein Gerät für Flüssiggas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.



Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen (**Abb. 7-1 und 7-2)**.



Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Über der Kochfeldhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Benachbarte Arbeitsflächen sollten bündig mit oder unter der Kochfeldeinfassung, nicht den Pfannenträgern sein.

Wir empfehlen eine Lücke von 905 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite und danach die Einheit an der anderen Seite an. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Mindestraum von 800 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfelds und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugshaubenherstellers installiert werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wird der Herd nicht zwischen zwei Einheiten installiert, ist ein Seitenverlängerungsteil, das die Lücke hinten zur Wand schließt, als Sonderausstattung erhältlich.

Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus **(Abb. 7-3)**.
Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen **(Abb. 7-4)**.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort, sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

Abb. 7-5

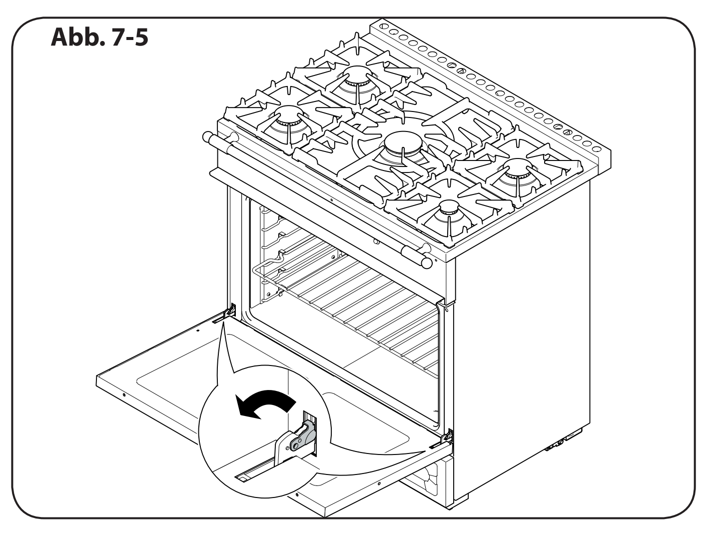


Abb. 7-6

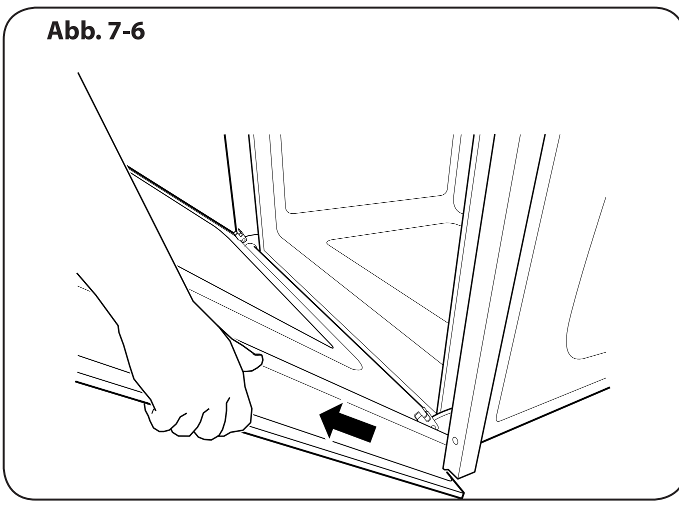


Abb. 7-7

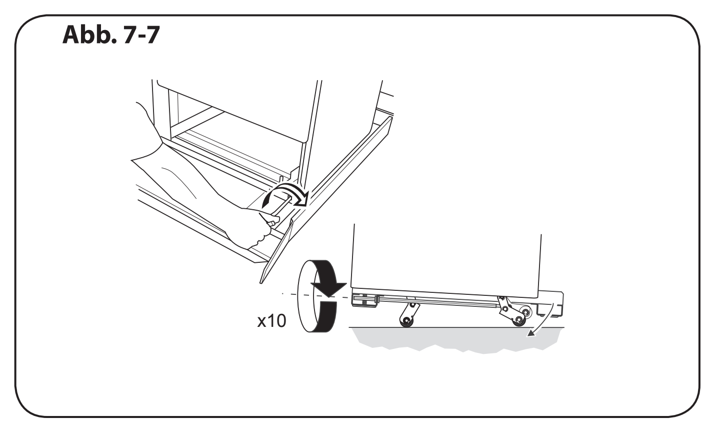
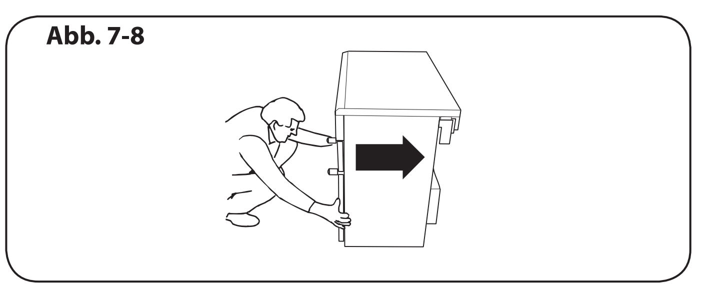


Abb. 7-8



Entfernen der Ofentür

Die Tür zum Entfernen vollständig öffnen. Die arretierenden U-förmigen Klammern nach vorne in die Arretierposition schwenken **(Abb. 7-5)**. Zum Entfernen der Ofentür die Seiten der Tür greifen, anheben und dann die Tür nach vorne schieben **(Abb. 7-6)**.

Wenn die Ofentür entfernt ist, wie folgt verfahren:

Jetzt die zwei hinteren Rollen absenken.

Das Verstellwerkzeug wie unten abgebildet zum Drehen der Stellmutter benutzen.

Führen Sie 10 ganze (360°) Drehungen aus. (Dazu müssen Sie das Verstellwerkzeug 20-mal drehen und neu ansetzen.) **(Abb. 7-7)**

Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB. An den vorderen unteren Ecken des Herdes befinden sich zwei Stellmuttern - je eine pro Rolle.

Beachten Sie, dass die Rollen nur zur Erleichterung des Einbaus gedacht sind – der Herd sollte nach der Aufstellung nicht bewegt werden.

Schieben Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können **(Abb. 7-8)**.

Wenn die Tür wieder eingesetzt ist, kann das Gerät an der oberen Seite des Ofenfachs gefasst und auf diese Weise angehoben / bewegt werden.

Die Schublade noch nicht wieder einsetzen.

WICHTIG!

Das Klebeband und die Verpackung vollständig entfernen. Sicherstellen, dass die Brennköpfe fest und waagerecht sitzen. Das Zubehör aus dem Ofen nehmen. Sicherstellen, dass sich während des Transports keine Herdteile gelöst haben.

Anbau der Abzugleiste

Die Abzugleiste ist getrennt verpackt **(Abb. 7-9)**.

Die größeren Löcher an den Seiten sind für den Schraubendreher bestimmt und sollten nach hinten weisen. Die Schrauben und Muttern im Lieferumfang benutzen, um die Leiste zu befestigen (**Abb. 7-10)**.

Die flexiblen Verlängerungen der Ofenabzüge mit den Clips im Inneren der Abzugleiste an der Leiste anbringen.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern der Rollen an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Zum Heben oder Senken der Füße einfach die Scheiben an ihnen drehen.

Anbringung eines Stützwinkels

Ein Stützwinkel oder eine Kette (nicht im Lieferumfang des Herdes) sollte angebracht werden, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen wird.
Bei Anbringung eines Stützhalters lesen Sie bitte diese Anleitung zusammen mit der Broschüre im Lieferumfang des Halters.

1. Setzen Sie den Herd an seine gewünschte Position und stellen Sie seine Höhe ein.
2. Zeichnen Sie eine Bleistiftlinie 100 mm von der Vorderkante des Verstellfußes **(Abb. 7-11)**.
3. Markieren Sie die Mittellinie für den Halter, indem Sie 550 mm von der linken Seite des Herdes messen.
4. Senken Sie die vordere Rolle ab und bewegen Sie den Herd nach vorne.
5. Messen Sie wieder 550mm von der Bleistiftlinie, um die vordere Kante des Halters zu finden. Befestigen Sie den Halter am Boden.
6. Messen Sie die Höhe vom Boden zur Einrastkante an der Rückseite des Herdes. Addieren Sie 3 mm zu dieser Abmessung und montieren Sie den Stützhalter auf dieser Höhe. (D. h. vom Boden zur Unterseite des Oberträgers) und stellen Sie sicher, dass der Halter nicht gegen die Brennereinheit des Ofens stößt **(Abb. 7-12)**.

Abb. 7-9

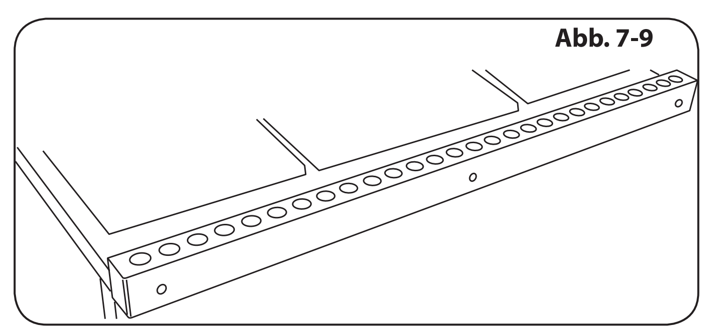


Abb. 7-10

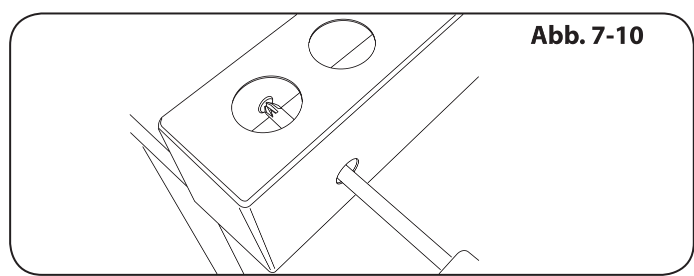
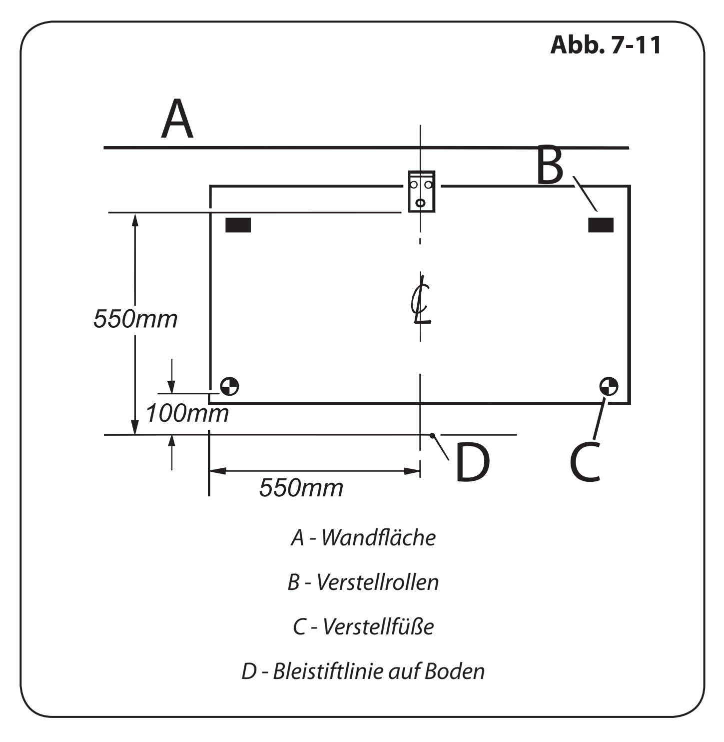


Abb. 7-11



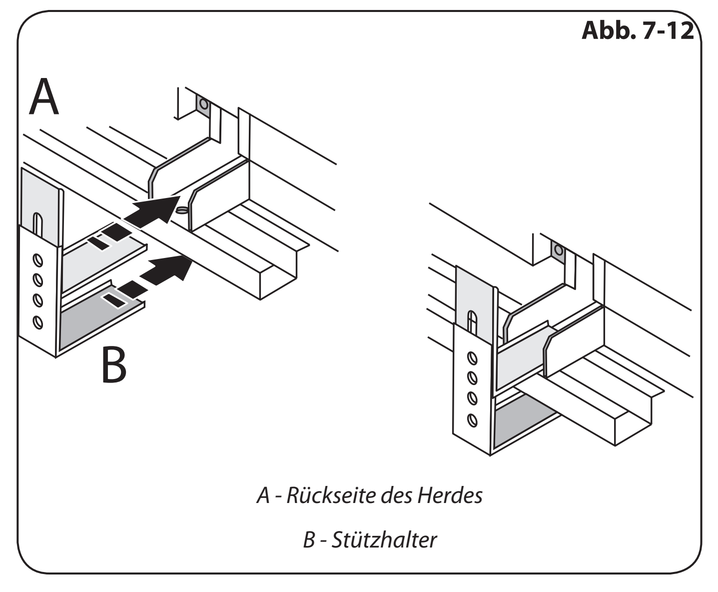
A - Wandfläche

B - Verstellrollen

C - Verstellfüße

D - Bleistiftlinie auf Boden

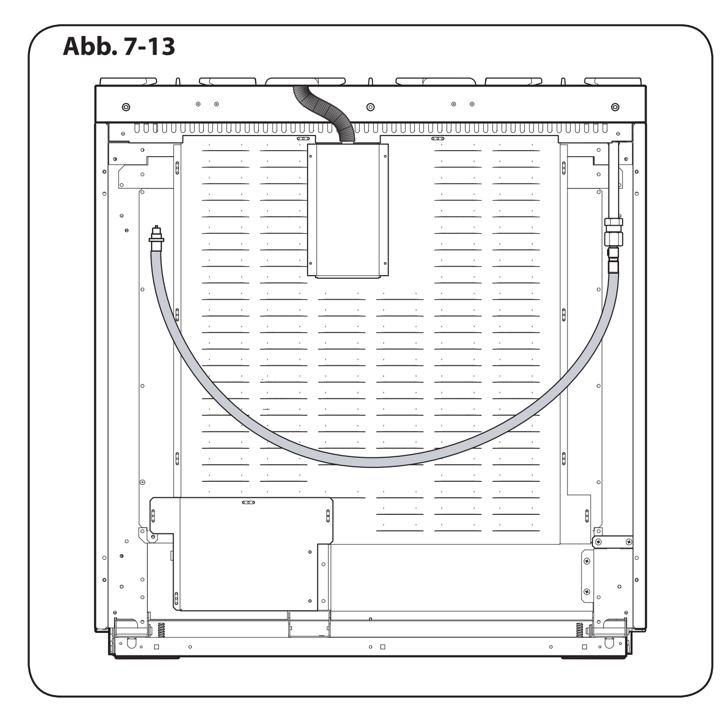
Abb. 7-12



A - Rückseite des Herdes

B - Stützhalter

Abb. 7-13



Gasanschluss

Muss einschlägigen Normen entsprechen. Ein Schlauch ist nicht im Lieferumfang des Herds enthalten. Schläuche können in den meisten Bau- und Handwerkermärkten erworben werden.

Die Gasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben. Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, und der Schlauch u-förmig nach unten hängt **(Abb. 7-13)**.

Der Anschluss befindet sich direkt unter Kochfeldhöhe an der Rückseite des Herdes.

Bei Erdgas muss der Schlauch BS 669 entsprechen.

Bei Flüssiggas muss er für 50 mbar Druck geeignet sein, 70 °C Temperaturanstieg standhalten können und einen roten Streifen, Band oder Etikett tragen.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten. Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist.

Druckprüfung

Der Gasdruck kann am Druckprüfpunkt am Gaseinlass gemessen werden. Die Gaszufuhr zum Herd ausschalten. Das Manometer am Druckprüfpunkt anbringen. Die Gaszufuhr einschalten und einen der Kochstellenbrenner zünden.

Die Gaszufuhr zum Herd ausschalten und Manometer abnehmen.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Elektrotechnikvorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 3,6 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen **(Abb. 7-14)**. Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Diese Geräte haben Schutzart X gegen Überhitzen der umliegenden Flächen.

Kochfeld

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensich erheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Den Regler für jeden Brenner auf das ausgefüllte Flammensymbol drehen. Den Regler eindrücken. Dies lässt Gas zum Gasbrenner strömen. Den Regler weiter eingedrückt halten und die Zündtaste drücken oder das Gas mit einem Streichholz anzünden. Den Regler etwa weitere 10 Sekunden eingedrückt halten.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Backofenprüfung

Den Backofen einschalten und kontrollieren, ob er sich erwärmt.

Kontrollieren Sie, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert. Anm.: Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie.

Den Ofen ausschalten.

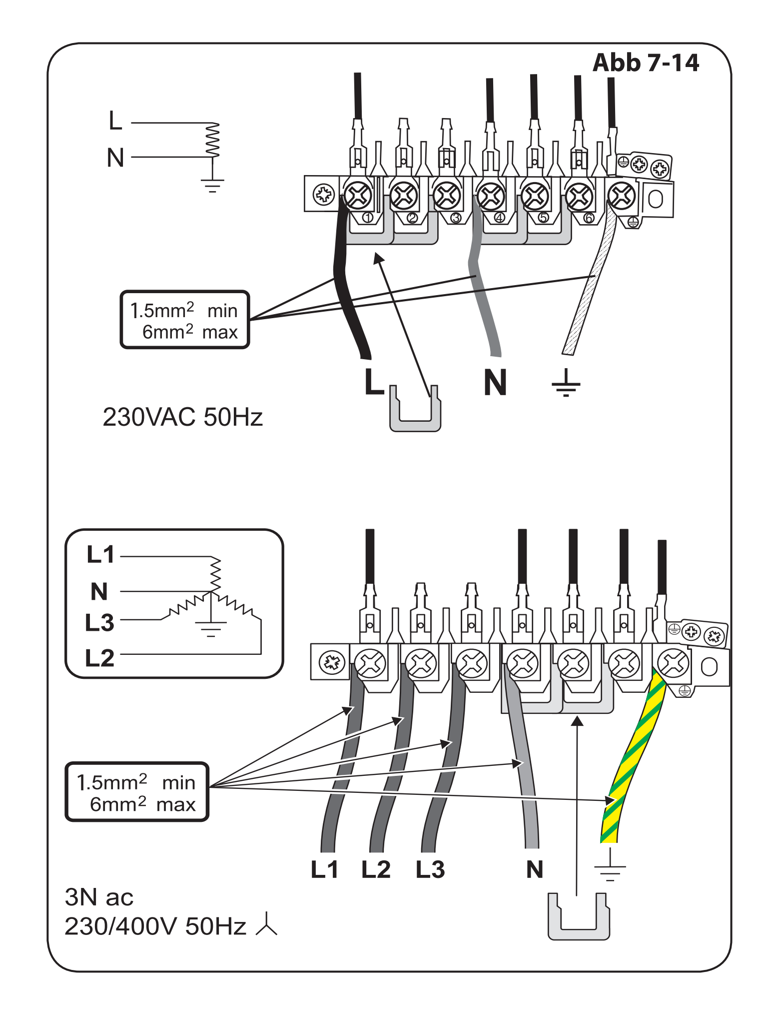


Abb. 7-15

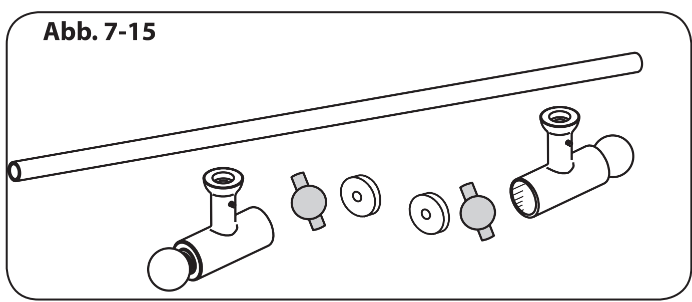


Abb. 7-16

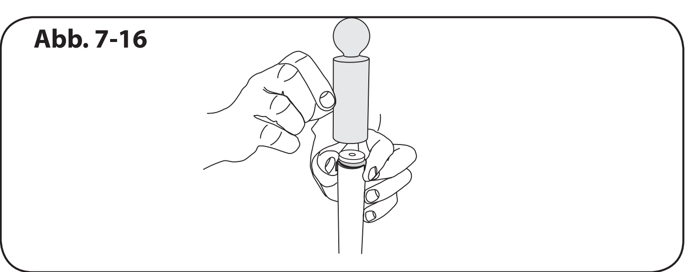


Abb. 7-17

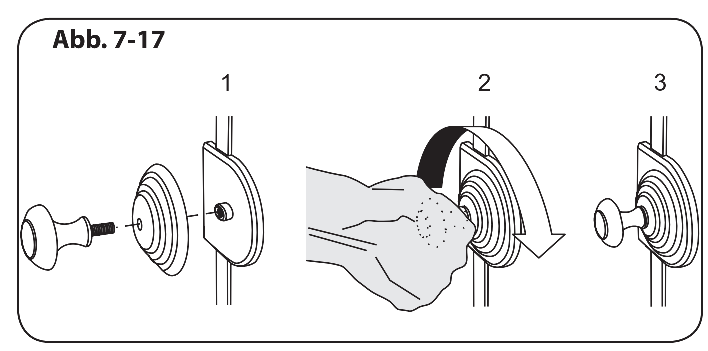


Abb. 7-18

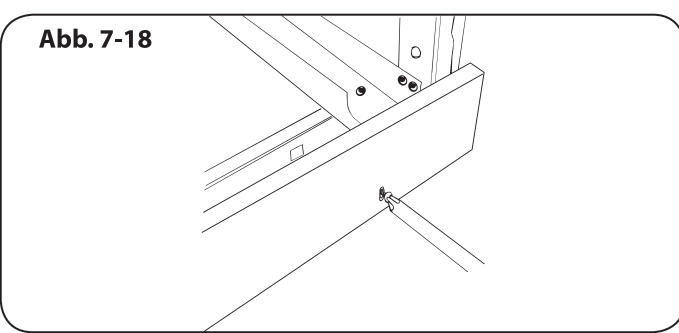
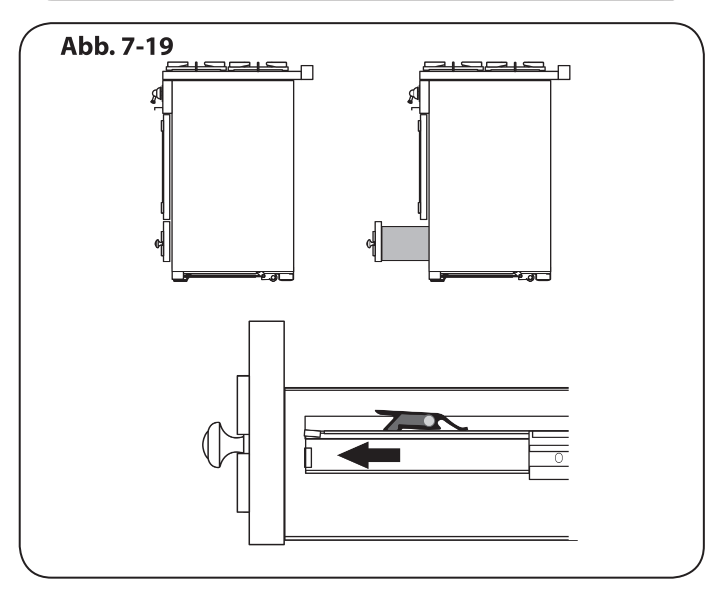


Abb. 7-19



Montage der losen Teile

Anbringen des Handlaufs

Der Handlauf wird separat als 2 Endstücke mit Gewindestiften, 2 Kunststoffstoßkappen und Handlaufrohr geliefert **(Abb. 7-15)**.

Eine Stoßkappe an den Laschen an ein Ende des Rohrs halten. Eines der Endstücke am Rohr anbringen und über die Stoßkappe auf das Rohr schieben **(Abb. 7-16)**.

Das Rohr umdrehen und das andere Endstück mittels der zweiten Stoßkappe anbringen. Dabei darauf achten, das erste Endstück nicht zu verkratzen oder zu beschädigen und dass die beiden Endstücke richtig ausgerichtet sind.

Zusammengesetzten Handlauf an den Stehbolzen an der Bedienblende anbringen und durch Anziehen der Gewindestifte befestigen. Die Gewindestifte müssen an der Unterseite sein.

Anbringen der Türgriffe

Die Türknäufe an den Türknaufunterteilen anbringen und in die Halterungen an den Ofentüren anschrauben. Nur handfest anziehen - keine Werkzeuge verwenden **(Abb. 7-17)**.

Anbringen des Sockels

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen **(Abb. 7-18)**. Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagerecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten **(Abb. 7-19)**.

Wiedereinbau der Ofentür

Zum Wiedereinbau der Tür die Scharniere zurück in ihre Schlitze schieben. Die arretierenden U-förmigen Klammern durch Drehen wieder an den Scharnieren anbringen.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herds. Legen Sie diese Anleitung in den farbigen CornuFé-Ordner im Anleitungspack und übergeben Sie ihn dem Benutzer.

Vielen Dank.

8. Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die nebenstehenden Geräteinformationen aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild. Dieses befindet sich innen auf dem Schubladenboden. Zum Entfernen der Schublade siehe Abschnitt „Schublade" in dieser Anleitung.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt „Problembeseitigung", um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der 3-jährige Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Dienstleister für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalteile verwenden. Keine überholten oder unzulässigen Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Kraftstofftyp*
Name des Geräts
Farbe*
Seriennummer *
Händlername und -anschrift
Kaufdatum
Name und Anschrift des Installateurs
Installationsdatum

9. Technische Daten

Dieser Herd gehört zur Kategorie:

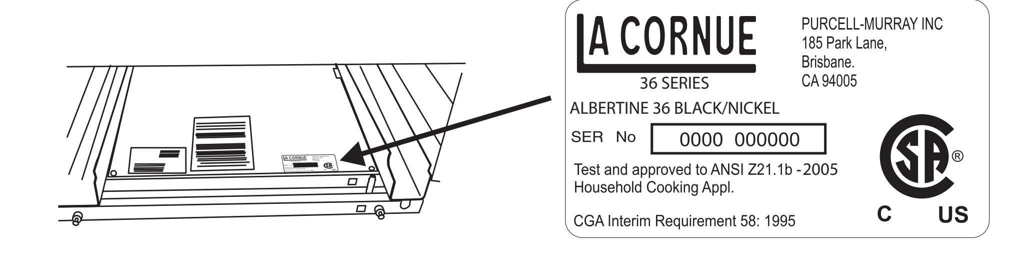
Cat II 2H3B/P; Cat II 2H3+; Cat II 2E+3+; Cat II 2E3B/P; Cat II 2L3B/P; Cat II 2ELL3B/P

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert.

Ein Umstellsatz für andere Gasarten.

INSTALLATEUR: Bitte lassen Sie diese Anleitung im Anleitungspack und übergeben Sie ihn dem Benutzer.

DATENSCHILDBEFESTIGUNG: Innenseite Schubladenboden – Schublade entfernen. Zum Entfernen der Schublade siehe Einbauanleitung.



BESTIMMUNGSLAND: UK/FR/DE/NL/DK/NO/SWE/GR/PL/RU/ES/IT/PT

Gas		**Strom**
Erdgas	20mbar	230/400V 50Hz
Propan	37mbar	Min 16A/phasige
Butan	29mbar	

(Testdrücke siehe Gerätedatenschild).

Kochplatte	***Erdgas***	***Flüssiggas***
Mittlerer Brenner	4kW	4W (285 g/h)
Große Brenner	3kW	3kW (214g/h)
Brenner rechts vorne	1.7kW	1.7kW (121g/h)

Abmessungen

Gesamthöhe	min. 910 mm	max. 937 mm
Gesamtbreite	900 mm (siehe „Aufstellung des Herdes“).	
Gesamttiefe	720mm	
Platz zur Befestigung	Siehe „Aufstellung des Herdes“.	
Platz für Herdplatte (min.)	800mm	

Ofen Effizienzklasse

Ofen	
Energie effizienzklasse auf einer	***A***
Energieverbrauch bei Standardbelastung	***0.90kWh***
Nutzungsvolumen (in Liter)	***108***
Typ	***Groß***
Kochzeit bei Standardbeladung	***44 mins***

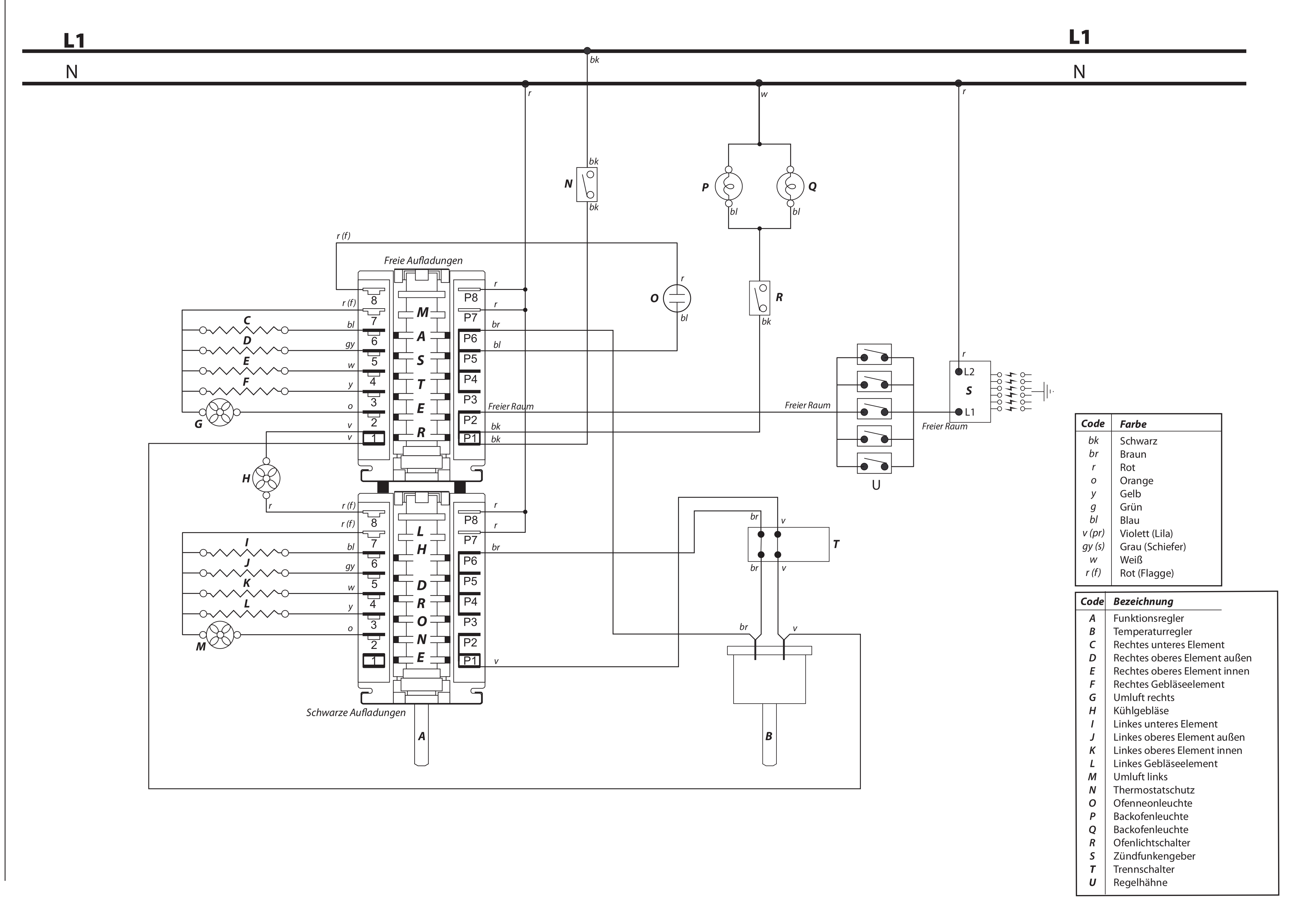
Anschlüsse

Gas	**Strom**
Rp ½” hinten rechts	Hintere rechte seite

Nennwerte

Backofen	**Vollmodus**	**Trennmodus**
Gebläseelement	3.31kW	1.65kW
Oberes Element	3.49kW	1.75kW
Bräunungselement	2.11kW	1.06kW
Unteres Element	1.38kW	0.69kW

Maximale elektrische Last bei 230 V, 3,6 kW (ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofengebläse usw.)



Code	Farbe
bk	Schwarz
br	Braun
r	Rot
o	Orange
y	Gelb
g	Grün
bl	Blau
v (pr)	Violett (Lila)
gy (s)	Grau (Schiefer)
w	Weiß
r (f)	Rot (Flagge)

Code	Bezeichnung
A	Funktionsregler
B	Temperaturregler
C	Rechtes unteres Element
D	Rechtes oberes Element außen
E	Rechtes oberes Element innen
F	Rechtes Gebläseelement
G	Umluft rechts
H	Kühlgebläse
I	Linkes unteres Element
J	Linkes oberes Element außen
K	Linkes oberes Element innen
L	Linkes Gebläseelement
M	Umluft links
N	Thermostatschutz
O	Ofenneonleuchte
P	Backofenleuchte
Q	Backofenleuchte
R	Ofenlichtschalter
S	Zündfunkengeber
T	Trennschalter
U	Regelhähne

1. Veiligheid

Veiligheid voor alles

Waarschuwing! Toegankelijke delen worden bij gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt om te voorkomen dat ze zich verbranden.

Net als mensen heeft ook uw fornuis behoefte aan schone, frisse lucht. De vlammen van de branders geven gassen, hitte en vocht af. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is. Houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten. Meer informatie vindt u in de aanwijzingen voor de installatie.

Gas en elektriciteit aan

Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn. Het fornuis gebruikt stroom.

Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Dit fornuis dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

Indien u gas ruikt

Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten

Niet roken.

Geen open vuur gebruiken.

Het gas uitzetten bij de meter of cilinder.

Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen.

Bel het gasbedrijf.

Dit fornuis dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilator (mechanische afzuigkap).

Indien u het fornuis gedurende lange tijd gebruikt, is wellicht aanvullende ventilatie nodig. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten of de mechanische ventilatie opvoeren, indien van toepassing.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Vraag de installateur om u de bedieningsschakelaar van het fornuis te laten zien. Markeer de schakelaar zodat u hem makkelijk kunt vinden. Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.



Alle onderdelen van het fornuis kunnen heet worden en blijven na het koken een tijd heet.



Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis om brandwonden te voorkomen. Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan en dat het fornuis afgekoeld is voordat u het reinigt.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.



Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Bewaar en gebruik geen brandbare stoffen en ontvlambare vloeistoffen in de buurt van dit apparaat.

Pas op bij het verwarmen van vet en olie, aangezien deze vlam kunnen vatten als ze te heet worden.

Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.



Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

Terwijl de gril aanstaat dient u de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet te

gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Zorg ervoor dat de keuken te allen tijde goed geventileerd is. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.

Het fornuis is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

De oven dient NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit is niet alleen een verspilling van het gas, maar kan bovendien tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Laat de ovendeur NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat.

De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.

Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de uit-stand staan als het fornuis niet in gebruik is.

Voorkomen van brand- of rookschade

Controleer voor gebruik dat alle verpakkingsmaterialen verwijderd zijn.

Houd het gebied rondom het fornuis altijd vrij van brandbare materialen, benzine, en ander ontvlambare dampen en vloeistoffen.

Als het fornuis dicht bij een raam wordt geïnstalleerd, dienen geschikte voorzorgsmaatregelen te worden getroffen om te voorkomen dat de gordijnen over de branders heen wapperen.

Zet NOOIT zware voorwerpen bovenop het fornuis neer. De hete lucht die uit een ovenafvoer komt kan ontvlambare voorwerpen vlam doen vatten en kan een hoge druk vormen in afgesloten containers, waardoor deze uit elkaar kunnen barsten. Veel aërosoltype spuitbussen zijn EXPLOSIEF wanneer ze aan hitte worden blootgesteld en kunnen licht ontvlambaar zijn. Dit soort spuitbussen niet gebruiken of bewaren in de buurt van het fornuis.

Veel kunststoffen kunnen door hitte verbrand of beschadigd worden. Houd kunststof artikelen uit de buurt van de delen van het fornuis die warm of heet worden. Zet kunststof artikelen niet bovenop het fornuis daar deze verbranden, smelten of zacht worden als ze te dicht bij een afvoer of een aangestoken brander gelaten worden.

Installeer geen kastjes vlak boven het fornuis. Als er iets boven het fornuis wordt opgeslagen, beperk dit dan tot uitsluitend zelden gebruikte voorwerpen die veilig kunnen worden opgeborgen op een plaats die warm kan worden. De temperaturen kunnen onveilig zijn voor bepaalde artikelen, zoals vervliegende vloeistoffen, reinigingsmiddelen en spuitbussen.

Vernietig het karton en de plastic zakken na het uitpakken van het fornuis. Laat nooit kinderen met de verpakkingsmaterialen spelen.

Laat kinderen niet alleen achter met het fornuis

Dek nooit de gleuven, gaten en kanalen onderaan de oven of een geheel rek af met materialen zoals aluminiumfolie. Dit blokkeert de luchtstroom in de oven. Aluminiumfolie als voering kan ook warmte vasthouden, wat brandgevaar kan veroorzaken.

Onderhoud door de gebruiker: Geen enkel deel van het fornuis dient gerepareerd of vervangen te worden tenzij dit specifiek in deze gebruikershandleiding vermeld is.

Gebruik het oppervlak niet als opbergruimte.

Bewaar geen ontvlambare materialen in de oven, de opberglade of dicht bij de branders bovenop het fornuis. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen. Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.

Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken. Om het risico van stroomschokken, persoonlijk letsel, of zelfs overlijden te vermijden, dient u te controleren of het fornuis goed geaard is en het altijd van de voeding af te sluiten alvorens onderhoudswerk uit te voeren.

Raak de branders bovenop het fornuis en de oppervlakken eromheen niet aan.

De gasbranders kunnen heet zijn, ook als ze al een poos uitstaan. De oppervlakken dicht bij de gasbranders kunnen heet genoeg worden om brandwonden te kunnen veroorzaken. Tijdens en na gebruik dient u zelf en uw kleding of andere ontvlambare materialen niet in aanraking komen met de branders of oppervlakken dicht bij de branders tot ze voldoende afgekoeld zijn. Tot deze oppervlakken horen ook de kookplaat en het achterscherm.

RAAK DE VERWARMINGSELEMENTEN EN BINNENOPPERVLAKKEN VAN DE OVENS NIET AAN

De ovenelementen kunnen heet zijn, ook al zijn ze wellicht donker van kleur. De binnenoppervlakken van een oven kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken. Tijdens en na gebruik dient u zelf en uw kleding of andere ontvlambare materialen niet in aanraking komen met de verwarmingselementen of de binnenoppervlakken van de oven tot ze voldoende afgekoeld zijn.

Andere fornuisoppervlakken die heet genoeg kunnen worden om brandwonden te veroorzaken zijn de ovendeur en de ovenuitlaat onderaan het spatscherm van het fornuis.

Geschikte kleding dragen

Draag geen loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Wees voorzichtig als u iets uit kasten boven het fornuis pakt. Brandbare stoffen kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.

Gebruik alleen droge ovenhandschoenen

Houdt u een vochtige of natte handschoen tegen een heet oppervlak, dan kunt u zich branden aan de stoom. Raak de verhittingselementen niet aan met de ovenhandschoenen.

Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Gebruik indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Bedien het fornuis niet met natte handen.

Correcte installatie

Zorg ervoor dat het fornuis op de juiste wijze geïnstalleerd en geaard wordt door een bevoegde monteur.

Het juiste panformaat gebruiken

Dit fornuis is uitgerust met branders van verschillende formaten. Gebruik pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen onstabiele steelpannen en laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken. Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Het is niet veilig om de vlammen aan de zijkanten van de pan te laten uitsteken; de hendel kan dan te heet worden.

2. Branders bovenop het fornuis

Controleer voor het eerste gebruik of alle branders op hun plaats zitten en of alle roosters goed zijn aangebracht op het fornuis.

De tekening bij de knoppen geeft aan welke brander de betreffende knop regelt **(Fig. 2-1).**

De branders zijn elk voorzien van een speciaal veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat. Druk een knop in en draai deze naar het **symbool voor de grote vlam (Fig. 2-2).**

Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden (ongeveer 4) door de brander kan stromen **(Fig. 2-3).** De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Als een bedieningsknop ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke brander. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of eromheen schoon te maken terwijl er een andere brander brandt. Dit zou een elektrische schok kunnen veroorzaken.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen. Op dit fornuis komt de lage stand na de hoge, niet tussen hoog en uit. De **afbeelding van de open vlam** is de laagste stand. Draai de knop daar naartoe als de inhoud van de pan aan de kook is **(Fig. 2-4).**

Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Omwille van de veiligheid dienen de vlammen te worden ingesteld zodat ze niet onder de rand van de pan uitsteken. Deze aanwijzing geldt vanuit veiligheidsoverwegingen **(Fig. 2-5).** Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand **(Fig. 2-6).**

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan **(Fig. 2-7).**

Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei **(Fig. 2-8).**

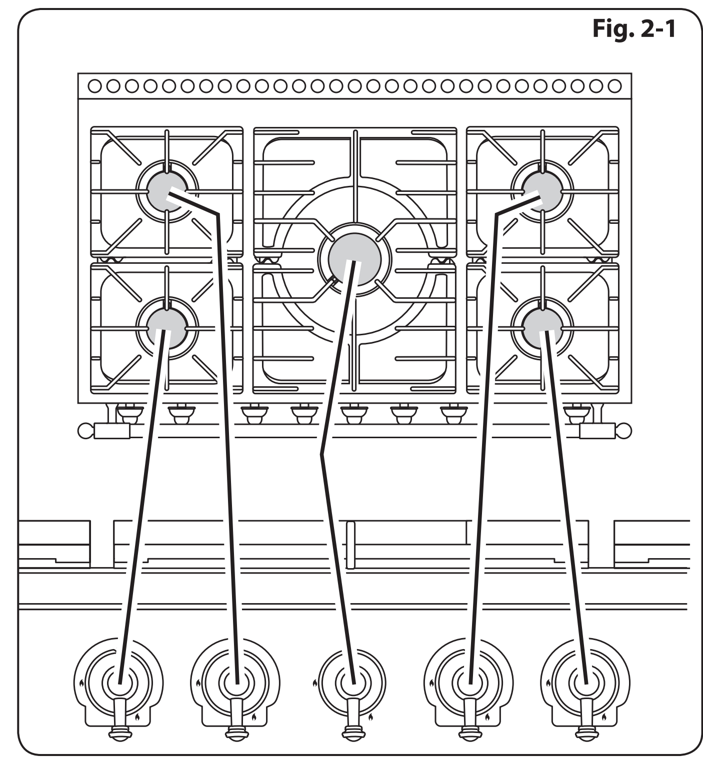
De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 12 mm voor de buitenste branders en 16 mm voor de middelste brander.

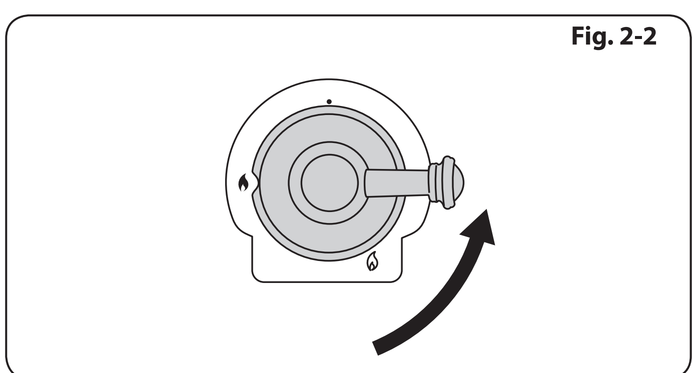
Als na het aansteken de vlam van een kookplaatbrander uitgaat, draai deze dan uit en laat de brander een minuut uit voordat u deze weer aansteekt.

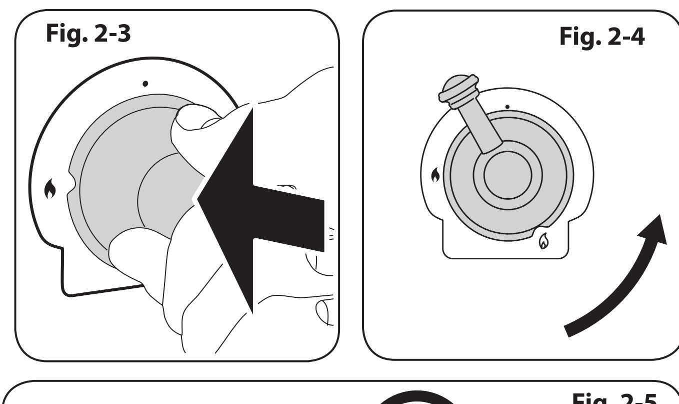
Aansteken van branders zonder elektriciteit

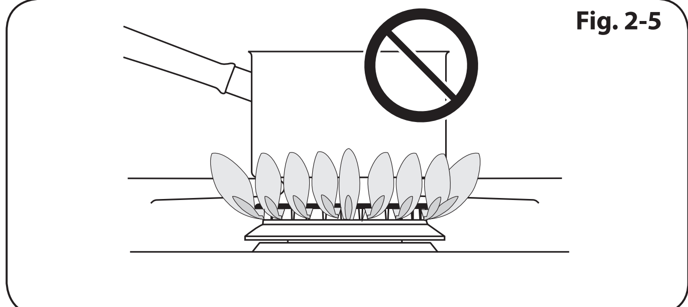
Als de stroom uitvalt, kunnen de branders bovenop het fornuis met een lucifer aangestoken worden.

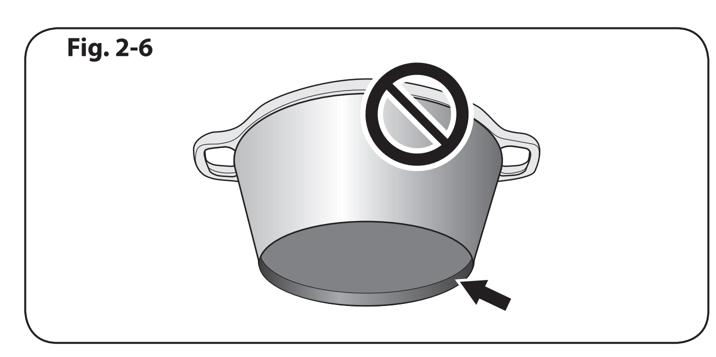
1. Houd een brandend luciferstokje 1 cm van de branderkop af en houd uw hand horizontaal zo ver mogelijk van de brander af.

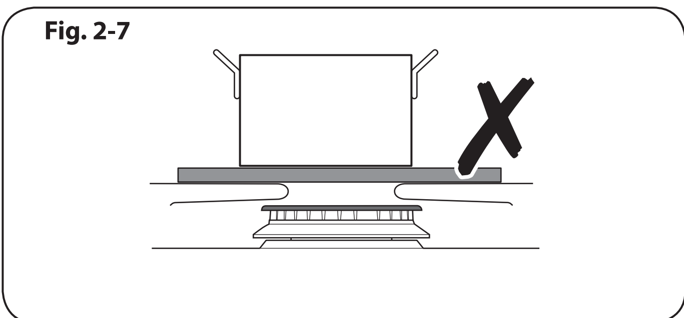

Fig. 2-1

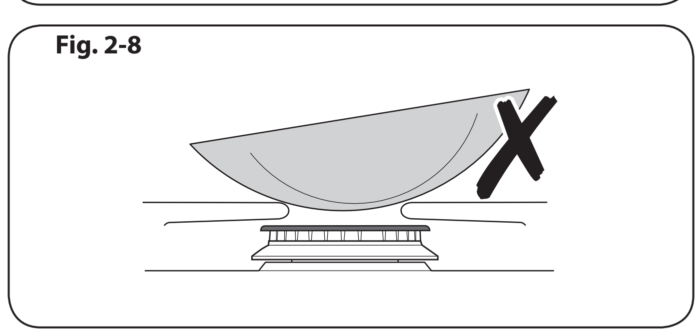

Fig. 2-2

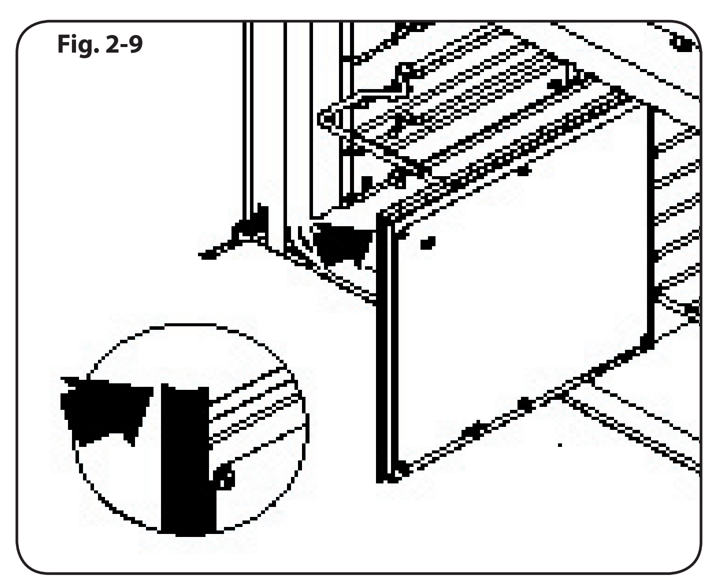

Fig. 2-3 Fig. 2-4


Fig. 2-5


Fig. 2-6


Fig. 2-7


Fig. 2-8


Fig. 2-9

2. Druk de branderknop in en draai deze in de richting van het symbool van de dichte vlam. Zodra de brander vlam vat, beweeg uw hand dan weg. Houd met uw andere hand de knop enkele seconden lang ingedrukt zodat het veiligheidsmechanisme van de brander de hitte van de vlam kan waarnemen.
3. Draai na gebruik de branderknop in de UIT-stand.

Reiniging

U kunt de branderkop verwijderen voor reiniging; zie het onderdeel *'Het fornuis schoonmaken'* in deze handleiding.

Opmerking: U moet het fornuisoppervlak rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk afvegen als u gemorst hebt.

Opmerking: het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, dient u deze een uur lang op 240°C voor te verwarmen in de heteluchtcombinatiestand om eventuele productiegeuren te verdrijven. Om de geur te laten verdwijnen, moet u ervoor zorgen dat de kamer voldoende geventileerd wordt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten.

Het fornuis wordt heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig dat u de verhittingselementen in de ovens niet aanraakt.

Energiebesparing

De oven is uitgerust van een verdeler **(Fig.2-9)**. Als de verdeler is aangebracht, wordt slechts de helft van de oven verwarmd en worden enkel de elementen aan de rechterkant gebruikt. Dit bespaart energie en is ideaal voor de meeste gerechten.

Bij gebruik van de verdeler kan er condensaat vormen in de linkeroven. Dit is normaal.

Voor zeer grote gerechten, bijvoorbeeld voor speciale gelegenheden, kan de verdeler verwijderd worden. Dan worden zowel de elementen aan de linkerkant als die aan de rechterkant ingeschakeld wanneer u een functie selecteert.

Alle ovenfuncties werken zowel voor de volledige oven als met verdeler en er zijn rekken voorzien voor gebruik in beide vormen.

3. De oven

De multifunctionele oven

De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en het andere onder de ovenbodem.

Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijdert **(Fig. 3-1).**

De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurinstelknop **(Fig. 3-2).**

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Dit is de instelling voor de convectieoven**(Fig. 3-3).**

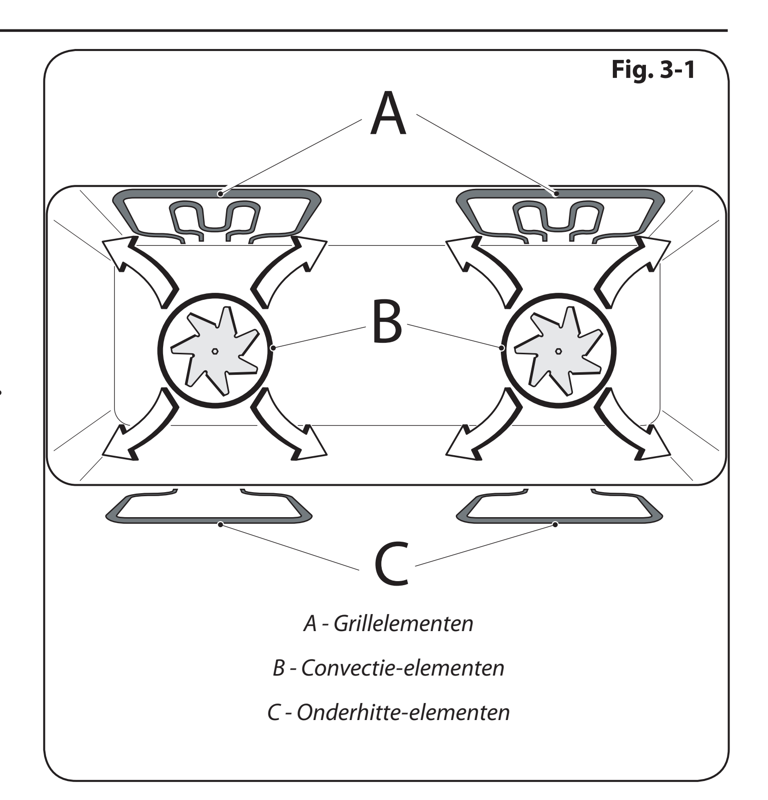
Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt**(Fig. 3-4).**

Hij kan op vele manieren worden gebruikt. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.

Fig. 3-1



A - Grillelementen

B - Convectie-elementen

C - Onderhitte-elementen

Fig. 3-2

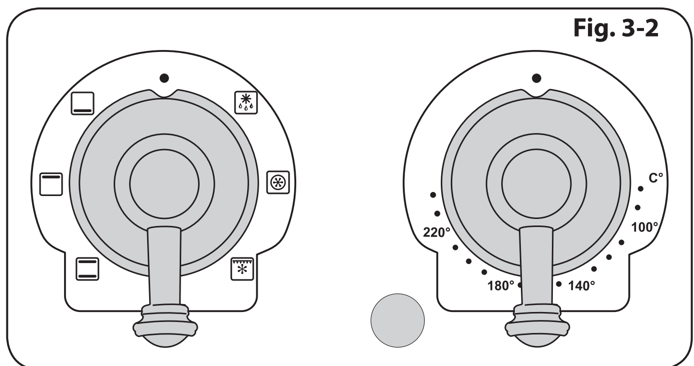


Fig. 3-3

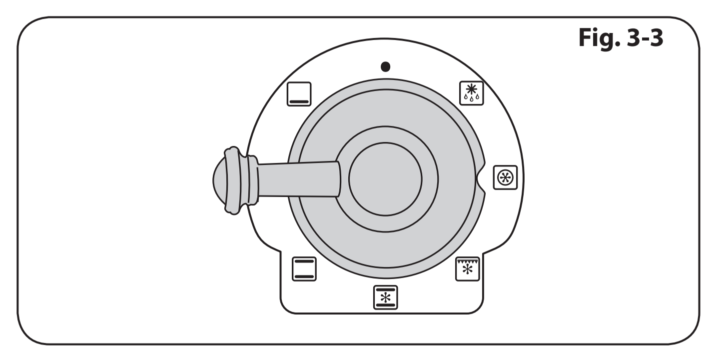
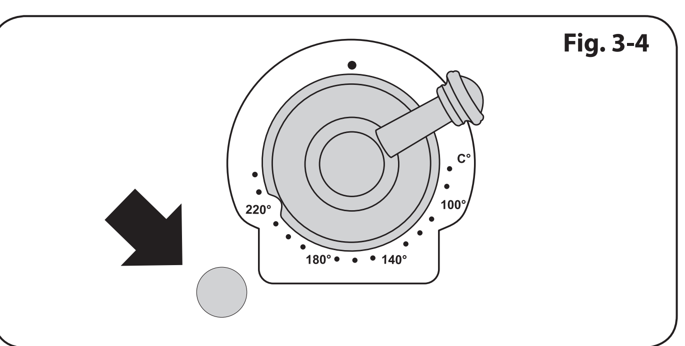
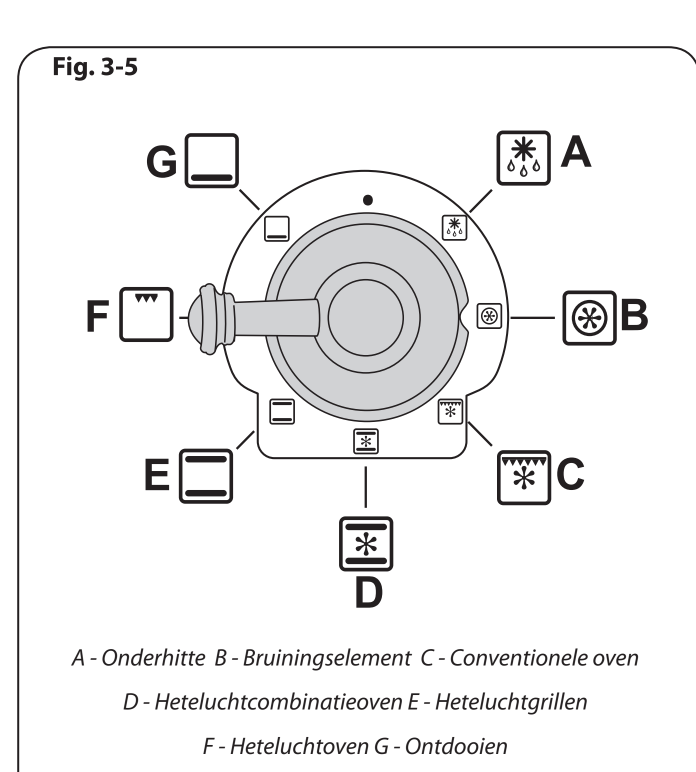


Fig. 3-4





A - Onderhitte B - Bruiningselement C - Conventionele oven

D - Heteluchtcombinatieoven E - Heteluchtgrillen

F - Heteluchtoven G - Ontdooien

Functies van de multifunctionele oven

(Fig. 3-5)



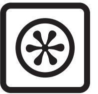
Ontdooien

Met deze functie wordt er door de ventilator(en) alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen de vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien. Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is. Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Controleer of het zuivelproduct, het vlees of het gevogelte helemaal ontdooid is voordat u het bakt.



Heteluchtoven

Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Het bakken in een convectieoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.



Heteluchtgrillen

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op de bijgeleverde pan. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Deze functie dient voorverwarmd te worden.



Heteluchtcombinatieoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven en onder in de oven. Door de combinatie van hete lucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan

moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.



Conventionele oven (hitte van boven en onder)

Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes. Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie ‘convectiecombinatieoven’. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.



Bruiningselement

Bij deze functie wordt alleen het element boven in de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groenten in saus en lasagne, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.

Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteikorst afbakken op een lager ovenrek. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra’s in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

Stoom

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

Algemene tips voor de ovens

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 240 °C in de heteluchtcombinatiestand voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is om de geuren te verdrijven, bijvoorbeeld door de ramen open te zetten.

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, braadsleeën en dergelijke moeten midden op de ovenrekken geplaatst worden. Zet geen schalen bij

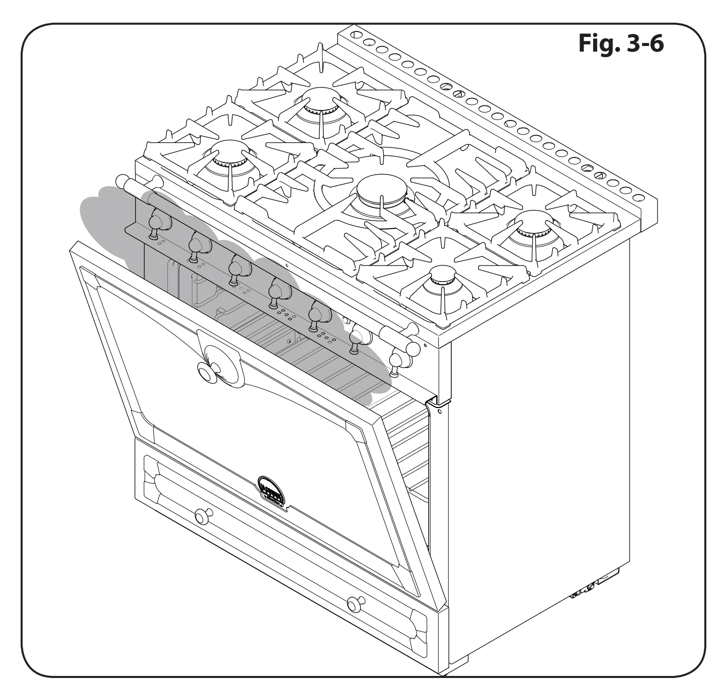
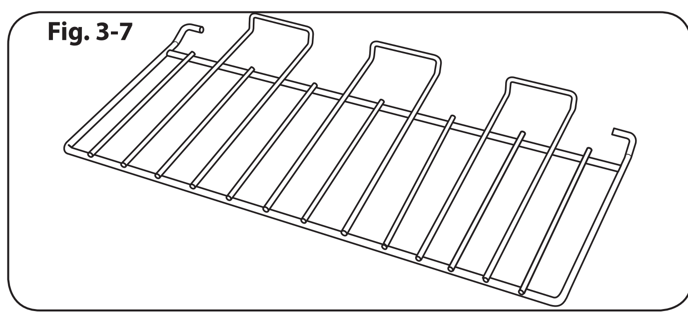
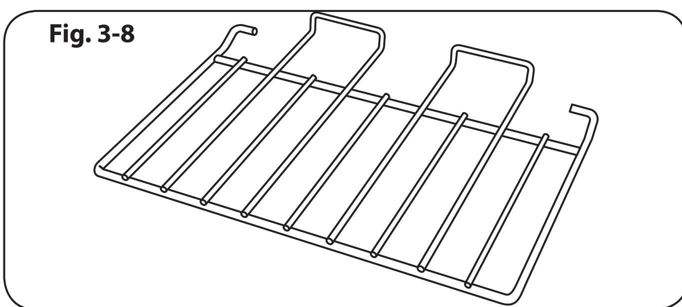
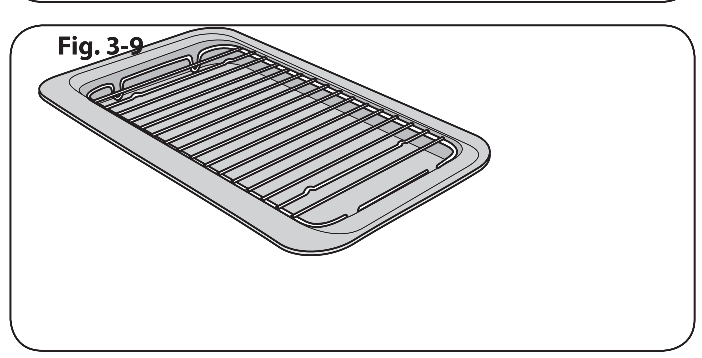
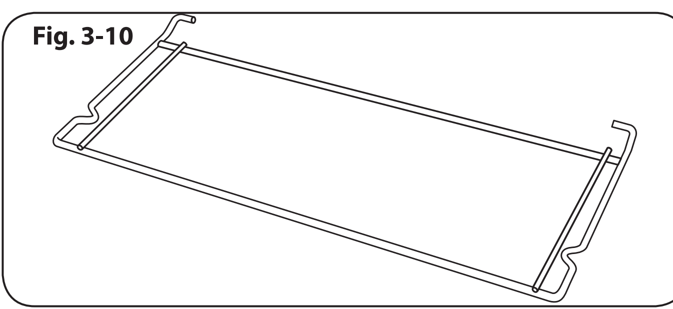


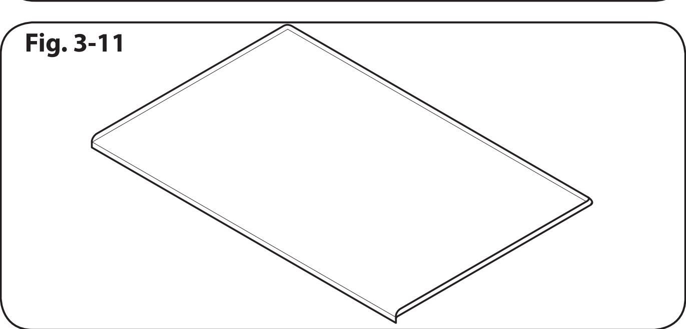
Fig. 3-6

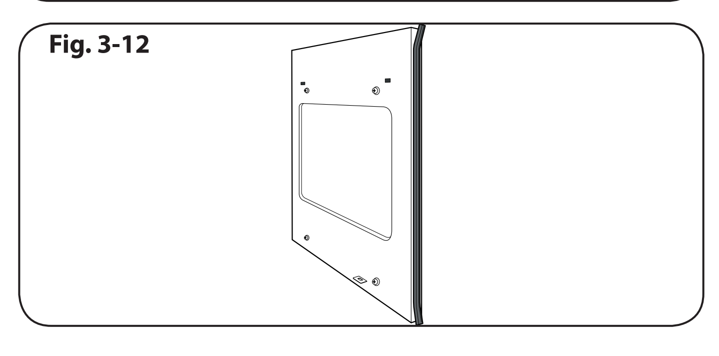

Fig. 3-7


Fig. 3-8


Fig. 3-9


Fig. 3-10


Fig. 3-11


Fig. 3-12

de zijwanden van de oven, omdat het voedsel dan kan verbranden.

Plaats de plaat altijd in de breedte in de oven.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken **(Fig. 3-6)**.

Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.

Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken om vetspetters te vermijden.

Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spetters te voorkomen.

Als u de bodem van een deeggerecht wilt bruinen, warm dan de bakvorm 15 minuten voor, voordat u het gerecht op het midden van het rooster plaatst.

Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.

Gelieve van nota te nemen: - Het gebakjedienblad wordt ontworpen voor gebruik met punten zoals koekjes, croissant, enz.

Accessoires

Ovenrekken

Elke oven wordt geleverd met:

Een volledig rek **(Fig. 3-7)**

Twee energiebesparende rekken **(Fig. 3-8)**

Een grillpan met rooster **(Fig. 3-9)**

Een grillpanrek **(Fig. 3-10)**

Een bakvorm**(Fig. 3-11)**

Een verdeler **(Fig. 3-12)**

Alle rekken kunnen op alle posities geplaatst worden. De ovenrekken worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig verwijderd en weer geplaatst worden.

Verwijderen van rekken

Elk rek heeft aan weerszijden een kleine holte. Om het rek te verwijderen moeten deze holtes op één lijn zitten met de beugels van de rekken **(Fig. 3-13).** Til het rek op en trek het naar voren **(Fig. 3-14).**

Opnieuw aanbrengen van rekken

Om het rek weer aan te brengen **(Fig. 3-15).**

Plaats het rek tussen twee inschuifrichels op de gewenste hoogte. Schuif het rek naar achteren in de oven tot het niet verder kan.

De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten.

Ovenlicht

Druk op de knop om de ovenlichten aan te doen.

Als een van de ovenlichten stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel *'Problemen oplossen'* voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt **(Fig. 3-16)**.

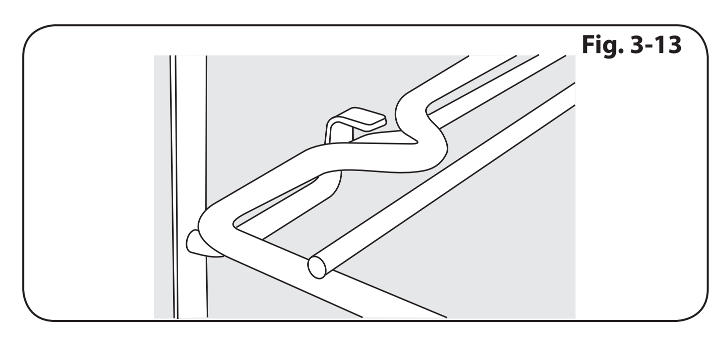
Opslag

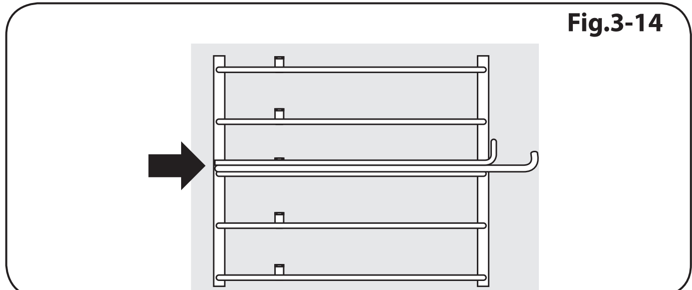
In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan.

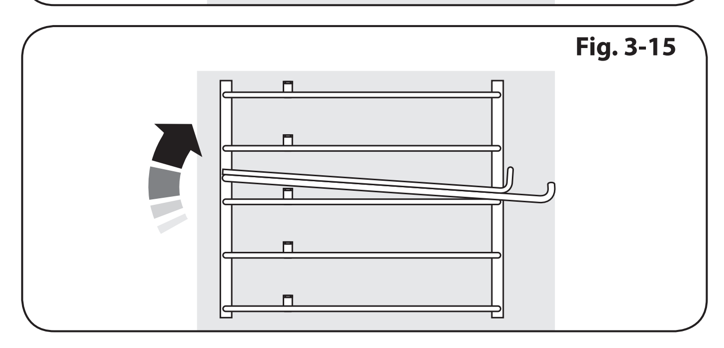
Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten. Berg geen ontvlambare materialen op in de lade. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen. Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.

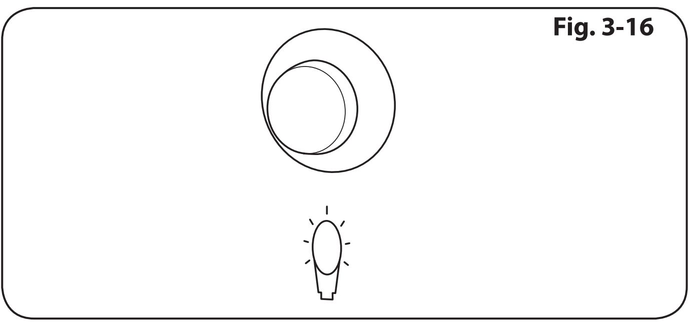
Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.

U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze bijv. schoon te maken.


Fig. 3-13


Fig.3-14


Fig. 3-15


Fig. 3-16

Verwijderen van de lade

Trek de lade helemaal uit **(Fig. 3-17).**

Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails **(Fig. 3-18)**.

Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

Plaats de opberglade terug

U plaatst de lade weer in het fornuis door de zijrails helemaal uit te trekken **(Fig. 3-19).**

Plaats de lade voorzichtig weer tussen de rails en laat hem op de zijrails rusten **(Fig. 3-20).**

Aan beide kanten houdt u de voorkant van de lade vast en trekt u de zijrail naar voren zodat de klemmetjes in hun positie klikken en de lade vastzit in de zijrails.

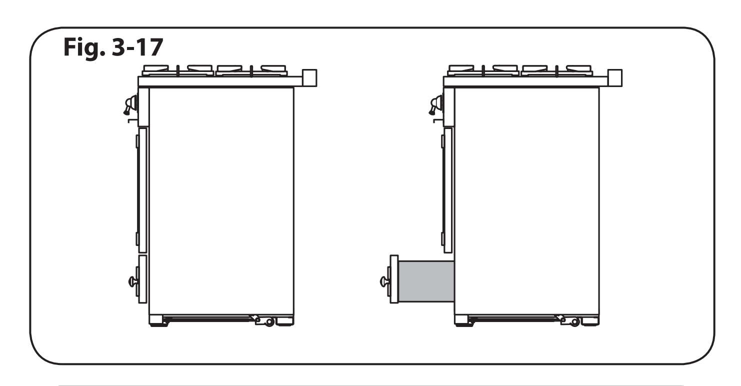


Fig. 3-17

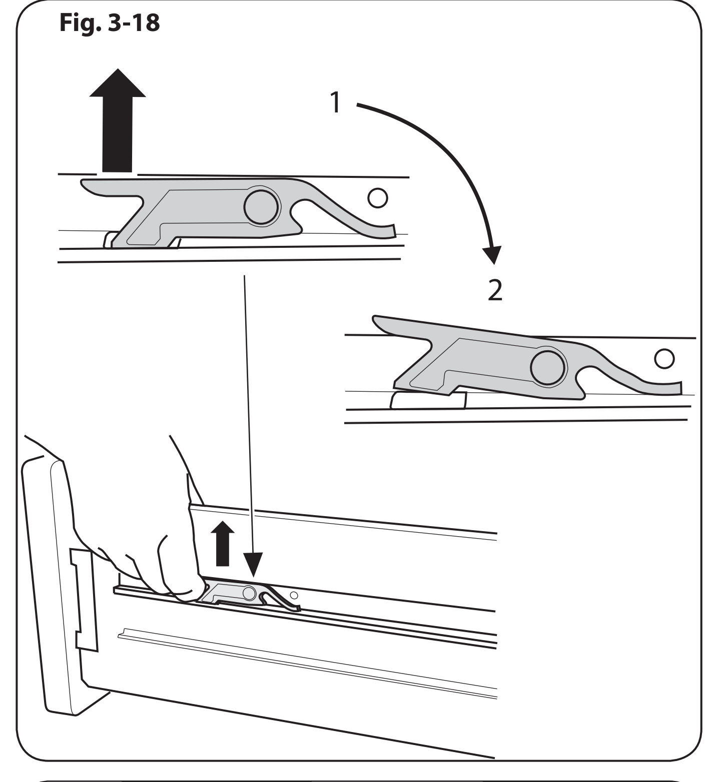


Fig. 3-18

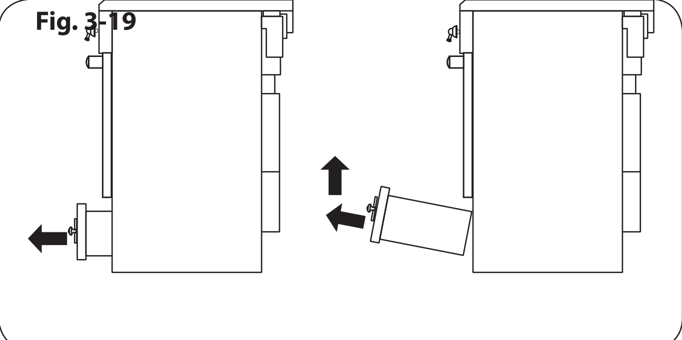


Fig. 3-19

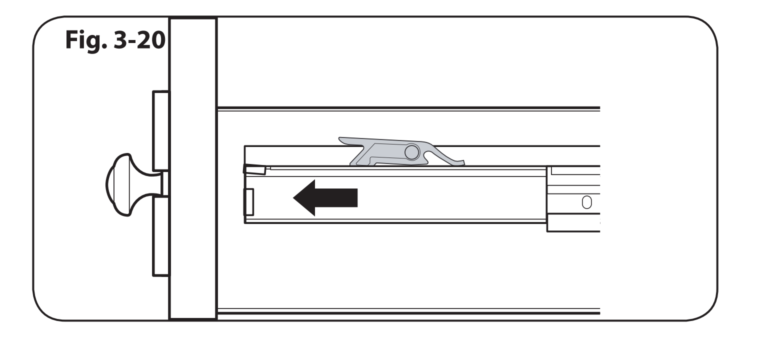


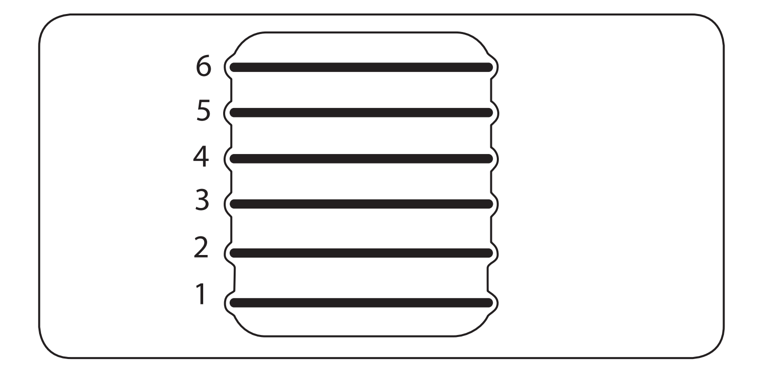
Fig. 3-20

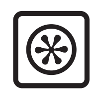
4. Bakgids voor de multifunctionele oven

Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel. De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn. U kunt de temperatuur naar eigen inzicht aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur met 10 °C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een convectieoven is overal in de oven gelijk voor gelijkmatige resultaten.

De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten. Plaats bakplaten, cakevormen of ovenschotels altijd midden op het ovenrek. Voor de beste resultaten de oven voorverwarmen tot het indicatielichtje van de oven uitgaat.





Bakschema - heteluchtcombinatieoven

(Tabel 4-1).

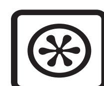
Voor het braden van vlees en kip kunt u de gids voor de heteluchtoven raadplegen - verminder de baktijd enigszins.

Controleer of het vlees en de kip helemaal gaar is voordat u het opdient.

Tabel 4-1


* Ontdooi bevroren grote stukken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.
* Om op drie niveaus te bakken, gebruik ovenrekken.





	Temperatuur conventionele oven ° C	Positie rek	**Temperatuur Heteluchtoven °C**	**Baktijd (bij benadering)**
Vlees				
Rundvlees	160	2-3	150	30-35 minuten per 500g + 30-35 minuten .
	200	2-3	190	20-25 minuten per 500g + 20-25 minuten .
Lamsvlees	180	2-3	170	30-35 minuten per 500g + 30-35 minuten .
	200	2-3	190	20-25 minuten per 500g + 20-25 minuten .
Varkensvlees	180	2-3	170	35-40 minuten per 500g + 35-40 minuten .
	200	2-3	190	25-30 minuten per 500g + 25-30 minuten .
Gevogelte				
Kip (2.3 kg)	180	3-4	170	20-25 minuten per 500g + 20-25 minuten .
	200	3-4	190	15-20 minuten per 500g + 15-20 minuten .
Kip (4.5 kg)	180	3-4	170	25-30 minuten per 500g + 25-30 minuten .
	200	3-4	190	20 minuten per 500g + 20 minuten .
Kalkoen (over 4.5 kg)	180	4	170	20 minuten per 500g + 20 minuten .
	200	4	190	15 minuten per 500g + 15 minuten .
Eend	180	4	170	20 minuten per 500g.
Stoofschotel	180	2-3	170	2-4 uur volgens recept.
Vis				
	190	3	180	Filet15-20 minuten . Geheel15-20 minuten per 500g.
	190	3	180	Geheel10 minuten per 500g + 10 minuten .
	190	3	180	Steaks afhankelijk van dikte.
Taart				
Zware vruchtencake	160	2	150	45-50 minutes per 500g van mengsel/beslag.
Fruit 180mm	160	4	150	2-2.5 uur .
Fruit 230mm	160	2 & 4 or 3	150	3.5 uur .
Madeira 180mm	190	2 & 4 or 3	180	80-90 minuten .
Toetjes				
Kruimeltaart	200	2-3	190	30-40 minuten .
Vruchtentaarten	190	2-3-4	180	30-40 minuten omwisselen na 25 minuten.
Taartjes	190	2-3-4	180	15-20 minuten .
Bladerdeeg	220	3	210	20-40 afhankelijk van de omvang.
Schuimgebak	230	3	220	2-2.5 afhankelijk van de omvang.
Brood	220		210	20-30 minuten .

5. Problemen oplossen

Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

Een ovenventilator maakt geluid

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt - dat is heel normaal.

Welke reinigingsmaterialen worden aanbevolen voor het fornuis?

Zie het onderdeel *'Reiniging'* voor aanbevolen reinigingsmaterialen.



We raden niet aan corrosieve of bijtende reinigingsmiddelen te gebruiken, omdat deze het fornuis kunnen beschadigen.

De knoppen worden heet als ik de oven gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven opstijgt. Laat de ovendeur niet open staan.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Aardlekschakelaar met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampère, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt.

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperatuur en positie van het rek. Zie de bakgids in deze handleiding. De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting niet beschadigd is.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient het waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken).

Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oven gaat niet aan

Is de stroom aangesloten?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de stroombreker?

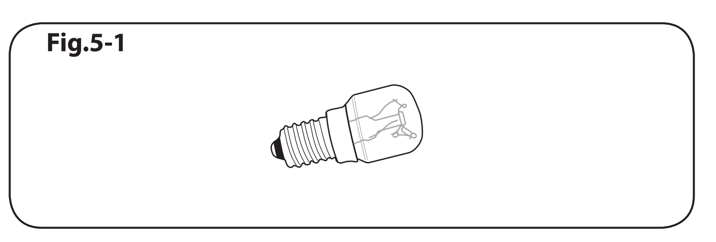
Hebt u een kookfunctie ingesteld?

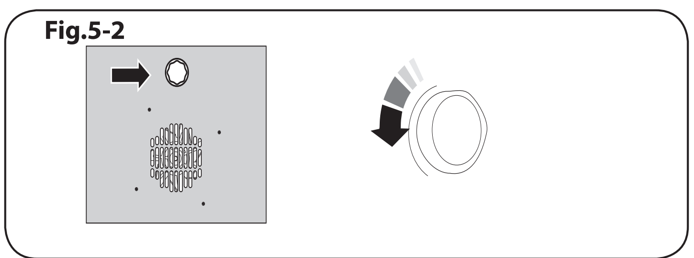
De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. Deze dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd (zie het onderdeel *'Onderhoud en onderdelen'*)

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.


Fig.5-1


Fig.5-2

Een ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 125 -230 V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300°C **(Fig. 5-1).**

Sluit de stroom af bij de stroombreker.

Controleer of de oven koel is. Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Draai de lampafscherming linksom om deze eraf te draaien. Deze kan stijf vastzitten **(Fig. 5-2).**

Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers voor het geval de lamp uit elkaar barst.

Draai het nieuwe lampje erin; draai de lampafscherming er weer op. Zet de stroombreker aan en controleer of het lampje gaat branden.

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten?

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderkoppen goed aangebracht? Raadpleeg het onderdeel 'Reiniging'.

De branders zijn elk voorzien van een speciaal veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat. Bij het aansteken van een brander moet het veiligheidsmechanisme worden opgeheven door de bedieningsknop ingedrukt te houden zodat het gas kan stromen. Zodoende kan de vlamsensor opwarmen en het veiligheidsmechanisme activeren. Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Kookplaatbranders gaan niet aan

Als slechts één of alle kookplaatbranders niet aan willen, controleer dan of ze weer correct geplaatst zijn na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Geven de branders vonken af als u de bedieningsknop indrukt? Zo nee, controleer dan of de stroomtoevoer in orde is.

6. Het fornuis schoonmaken

Essentiële informatie

Voordat u grondig gaat reinigen, moet u eerst de stroomtoevoer naar het fornuis afsluiten. Denk eraan dat u de stroom aansluit voordat u het fornuis gebruikt.

Gebruik in geen geval verfafbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.
De aanbevolen reinigingsmaterialen staan in de tabel in dit gedeelte.

Het fornuis schoonmaken - dagelijks onderhoud

Het schoonmaken van het fornuis is geen aangename taak, maar het moet gedaan worden om de efficiëntie en het uiterlijk van het fornuis goed te houden. Denk eraan dat het beter is om gemorst eten onmiddellijk weg te vegen. Anders bakt het aan en is het later moeilijker te verwijderen.



Zorg ervoor dat de verbrandings- en ventilatielucht vrij kan stromen naar het fornuis en niet wordt versperd door, bijvoorbeeld, opgebouwd vet.

Met aardgas moeten de brandervlammen een blauwachtige kleur hebben, hooguit met een licht geelachtige rand.

Met LPG kunnen de vlammen 'zachter' zijn. De brandervlammen bovenop het fornuis kunnen een licht geelachtige punt hebben.

Als de vlam een lange witte punt heeft, dient u de onderhoudsafdeling te bellen.

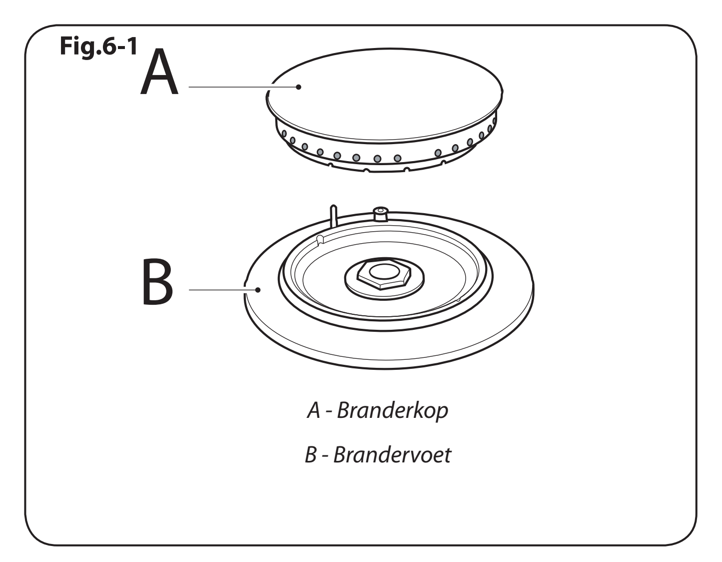
Reiniging van gemorst eten

Als er eten wordt gemorst of overkookt, dient u de brander direct uit te zetten en te laten afkoelen. Maak het fornuis pas schoon wanneer het volledig afgekoeld is. Veeg gemorst eten zo snel mogelijk weg.

Laat geen water bij het fornuis naar binnen sijpelen.

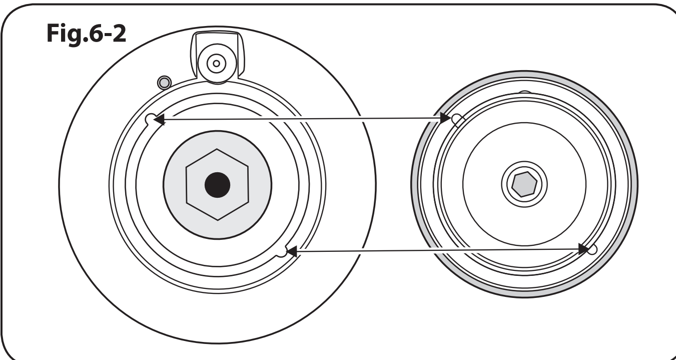
Tabel 6-1

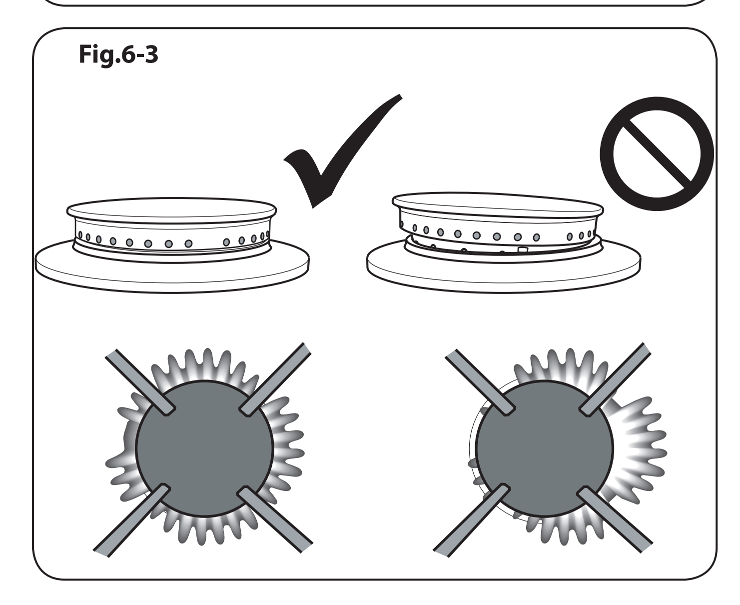
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Branderroosters en bovenkant branderkoppen	Porseleinemail	Mild schurend reinigingsmiddel zoals Cif en een nylon schuurspons. Vaatwasmachine.
Brandervoet	Aluminium	Mild schurend reinigingsmiddel zoals Cif en een nylon schuurspons. Vaatwasmachine.
Bovenkant kookplaat	Roestvrij staal	Warm zeepwater, niet-schurend reinigingsmiddel, zachte doek.
Zijkanten, punter	Geverfd email	Warm zeepwater, zachte doe.
Bedieningspaneel	Porseleinemail Roestvrij staal	Niet-schurend reinigingsmiddel, zachte doek.
Binnenkant oven	Porseleinemail	De messing hendels kunnen met een mild metaalreinigingsmiddel schoongemaakt worden.
Deurhendels	Messing of plaatmessing/ kunststof	Niet-schurend reinigingsmiddel, Warm zeepwater, zachte doek. mild metaalreinigingsmiddel schoongemaakt worden.
Ovenrekken en inschuifrichels	Chroom	Vaatwasmachine. Warm zeepwater, nylon schuurspons.
Binnenkant deur	Porseleinemail	Mild schurend reinigingsmiddel zoals Cif, zachte doek.
Buitenkant deur en lade	Porseleinemail Roestvrij staal	Niet-schurend reinigingsmiddel zachte doek.
Messing of plaatmessing	Messing	Niet-schurend reinigingsmiddel,Warm zeepwater, zachte doek. Mild metaalreinigingsmiddel.
Koperranden	Koper	Warm zeepwater, zachte doek.
Ovenbekleding	Porseleinemail	Mild schurend reinigingsmiddel zoals Cif, zachte doek.



A - Branderkop

B - Brandervoet





Branders bovenop het fornuis

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt
(Fig. 6-1).

Als u de branderkop plaatst, zorg dan dat deze goed in zijn voet zit **(Fig. 6-2)**.

Onderop de branderkop ziet u twee pitten; deze passen in de twee inkepingen in de brandervoet **(Fig. 6-3)**.

Controleer dat de branderpoorten niet zijn geblokkeerd. Als deze verstopt zijn, kunnen hardnekkige deeltjes met een stukje zekeringdraad worden verwijderd.

Roestvrijstalen kookplaat

Haal alle potten en pannen van de kookplaat af. Verwijder de pannenroosters op de plaats waar gemorst is en leg ze voorzichtig in een gootsteenbak met warm zeepwater. Veeg de kookplaat schoon. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel. Met koud water afspoelen en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat ze worden teruggeplaatst.

De bakplaat (extra leverbaar)

Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

Gebruik in geen geval bijt- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.

Bedieningspaneel en ovendeur

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren alleen schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte en uitgewrongen doek.

Energiebesparende ovenverdeler

BELANGRIJK: DE VERDELER NIET ONDERDOMPELEN IN WATER. Dit kan schade veroorzaken. De verdeler mag uitsluitend met een vochtige doek schoongemaakt worden.

Reiniging van koperen onderdelen (alleen bij sommige modellen)

Als onderdeel van de authentieke afwerking is op sommige modellen ongecoat koper gebruikt, en dit kan na verloop van tijd dof worden. Om ze weer glanzend te maken kunnen deze delen met een speciaal reinigingsmiddel voor metalen worden gereinigd. Pas op dat het reinigingsmiddel niet de andere oppervlakken aantast.

Ovens

De zijpanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken.

De ovenbekleding verwijderen

Verwijder eerst de rekken. Om de inschuifrichels te verwijderen, trek ze op van de twee montagegaten en naar buiten **(Fig. 6-4).**

Let op: er zijn specifieke richels voor links en rechts.

Om de zijpanelen te verwijderen, trek het paneel op en schuif het naar voren.

De ovenbekleding weer aanbrengen

Om de bekleding weer aan te brengen moet het gat aan de bovenkant zitten. Schuif de bekleding naar de achterkant van de oven. Hierna kunnen de inschuifrichels weer worden aangebracht. Om dit te doen, steek eerst de bodem van de richel door het gat en dan de twee haken bovenaan **(Fig. 6-5).**

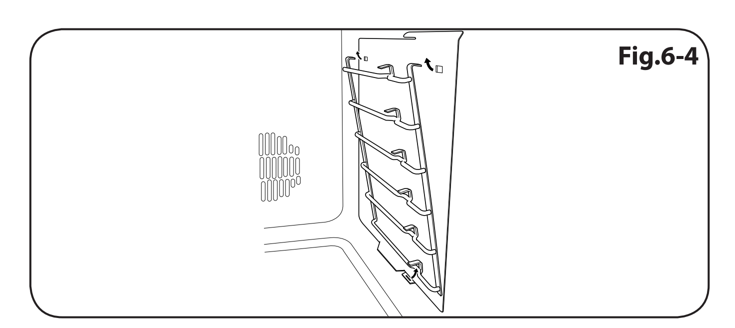


Fig.6-4

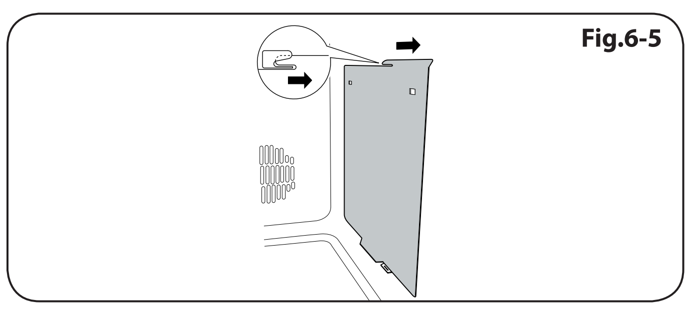


Fig.6-5

7. Installatie

Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Lees op het gegevensplaatje van het apparaat af voor welke gassoort het fornuis is ingesteld.

Pas op dat u de randen en hendels niet bekrast. Verplaats het fornuis niet met de handrail.

Ombouwen

Het fornuis is geleverd als G 20 20millibar

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Indien het fornuis dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Raadpleeg het gedeelte 'Ombouwen' van de handleiding voor meer informatie.

U dient zich bewust te zijn van de volgende veiligheidseisen en voorschriften

Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk) geschikt zijn voor de instelling van het apparaat.

Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

De voorschriften en normen zijn als volgt:

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Door CORGI erkende installateurs werken in overeenstemming met veilige, goedgekeurde normen. Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden. Het fornuis dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met

Alle relevante Britse standaarden / Praktijkcodes.

Voor aardgas: BS 6172 en BS 6891.

Voor LPG: BS 5482-1 (bij installatie in een permanente woning), BS 5482-2 (bij installatie in een caravan of een andere tijdelijke woning), of BS 5482-3 (bij installatie op een boot).

De Britse voorschriften inzake gasveiligheid (installatie en gebruik).

De relevante bouw / IEE voorschriften.

In Ierland:

Dient het fornuis te worden geïnstalleerd door een bevoegd persoon en in overeenstemming met de huidige versie van I.S.813 voor huishoudelijke gasinstallaties, de huidige bouwvoorschriften, en dienen de ETCI-regels voor elektrische installaties geraadpleegd te worden.

Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

In GB:

Dient het fornuis te worden geïnstalleerd in een kamer met een luchttoevoer conform BS 5440 lid 2. Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam of iets soortgelijks dat open kan, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in zitslaapkamers met een volume van onder 20 m^3. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m^3 wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm^2 vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 m^3 t/m 10 m^3, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm^2 vereist; en kamers met een volume van boven 11 m^3 vereisen geen ventilatiekanaal.

Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan die gas verbruiken, dient BS 5440 lid 2 te worden geraadpleegd om de geldende ventilatievereisten te bepalen.

In Ierland:

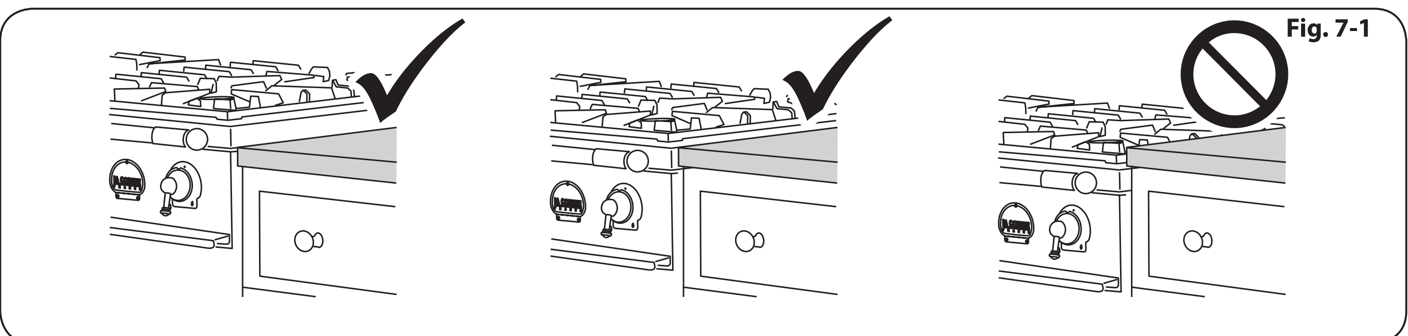
Raadpleeg de huidige versie van IS 813 waarin de voorwaarden uiteengezet zijn waaraan moet worden voldaan om voor toereikende ventilatie te zorgen.

Het fornuis plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

OPMERKING:

Een fornuis dat geschikt is voor LPG mag niet worden geïnstalleerd in een kamer of interne ruimte onder grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.


Fig. 7-1

Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven **(Fig. 7-1 en 7-2).**

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanten van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

De kookplaat dient op dezelfde hoogte te zijn als de aangrenzende werkoppervlakken, of daarboven.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 905 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Indien het fornuis tegen de keukenkastjes aan wordt ingebouwd, dient u het fornuis aan de ene kant tegen de kast aan te plaatsen en aan te sluiten en dan pas de kast aan de andere kant op zijn plaats aan te brengen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm te worden gelaten.

Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

Als het fornuis niet tussen keukenkastjes wordt geïnstalleerd, dan is een uitbreiding van het zijpaneel als extra verkrijgbaar voor het afdichten van het gat naar de muur aan de achterkant.

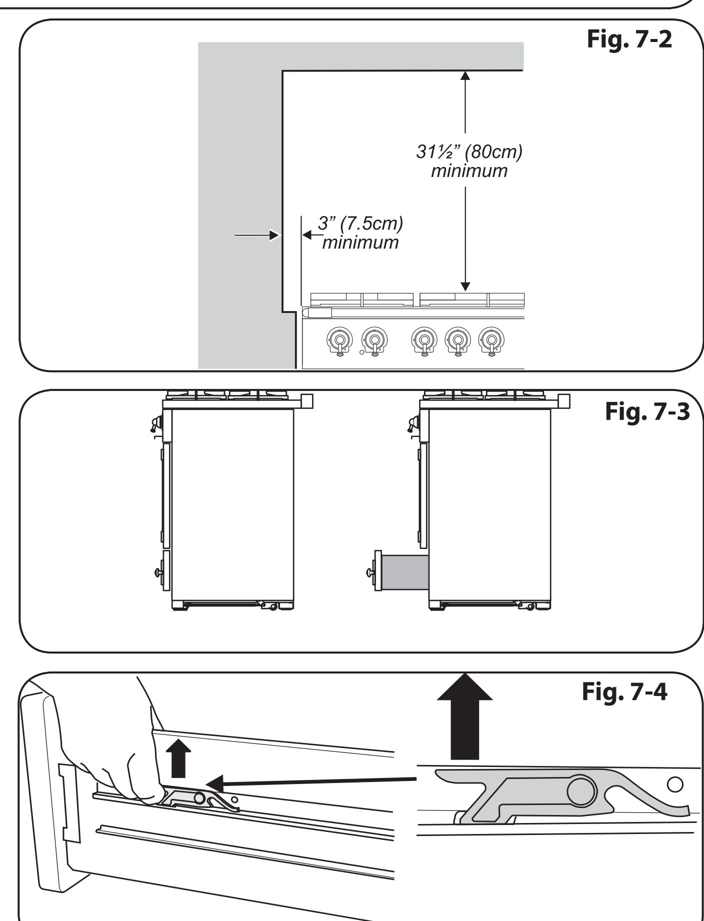


Fig. 7-2

Fig. 7-3

Fig. 7-4

Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak voor de plaats staat waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

Trek de lade zo ver mogelijk uit **(Fig. 7-3).**

Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails **(Fig. 7-4).**

Fig. 7-5

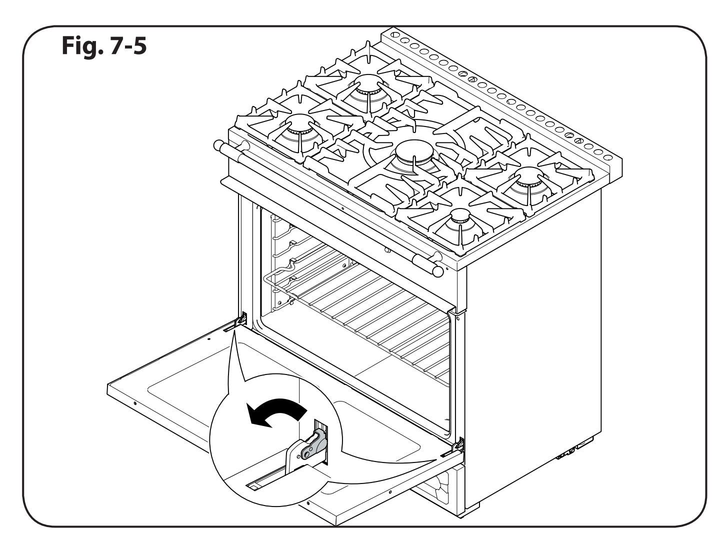


Fig. 7-6

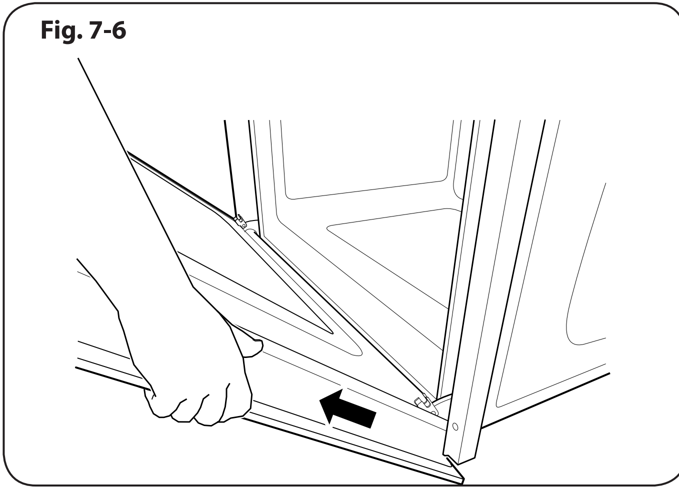


Fig. 7-7

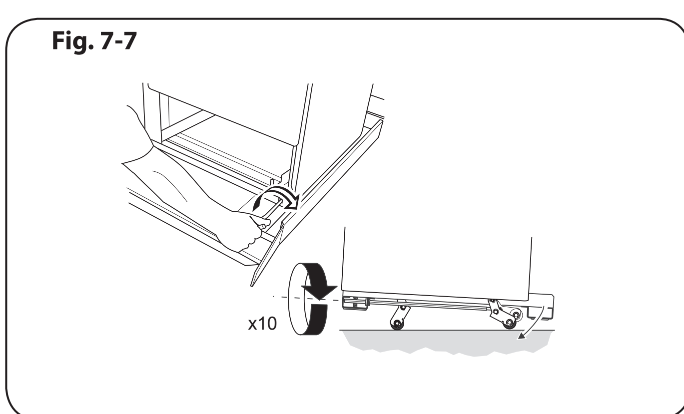
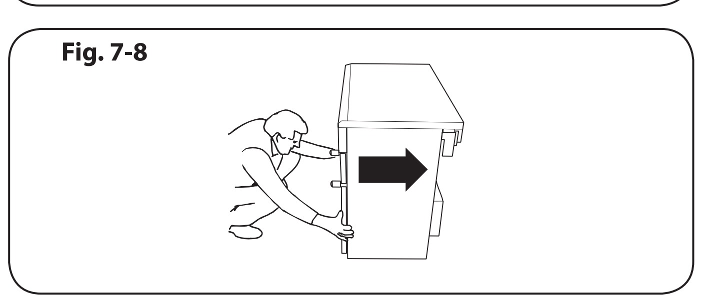


Fig. 7-8



Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is.

De ovendeur verwijderen

U verwijdert de deur door deze volledig open te zetten. Draai de U-vormige borgklemmen naar voren in de vergrendelde stand **(Fig. 7-5).** U verwijdert de ovendeur door de zijkanten van de deur vast te houden, op te tillen, en de deur naar voren te schuiven **(Fig. 7-6).**

Ga na het verwijderen van de deur als volgt verder:

Laat nu de twee achterste wieltjes zakken.

Gebruik eerst het nivelleerwerktuig om de zeshoekige stelmoer te draaien, zoals hieronder afgebeeld is.

Draai 10 volledige (360°) slagen naar rechts. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 20 keer draaien en verwijderen) **(Fig. 7-7).**

Let op dat u BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wieltje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

Let op: de wieltjes zijn uitsluitend bedoeld om te helpen bij de installatie; na het installeren dient het fornuis niet verplaatst te worden.

Duw het fornuis tot vlak bij de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen

(Fig. 7-8).

Het fornuis kan opgetild/verplaatst worden door de bovenkant van de ovenruimte vast te pakken wanneer de deur verwijderd is.

Plaats de opberglade nog niet terug.

BELANGRIJK!

Verwijder alle plakband en verpakkingsmaterialen. Controleer of de branderkoppen stevig en vlak aangebracht zijn. Haal de accessoireset uit de oven. Controleer of er geen onderdelen onderweg los zijn geraakt.

Het rookkanaalrooster monteren

Het rookkanaalrooster is apart verpakt **(Fig. 7-9).**

De grotere gaten aan de zijkanten dienen voor toegang met een schroevendraaier en moeten naar achteren zitten. Gebruik de bijgeleverde bouten en moeren om de grill te bevestigen **(Fig. 7-10).**

Klem de buigbare verlengstukken van de rookkanalen aan het rookkanaalrooster vast met behulp van de klemmen in het rookkanaalrooster.

Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig. Om de voetjes hoger of lager in te stellen, draait u enkel aan de schijven op de voetjes.

Een stabiliteitsklem aanbrengen

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht (niet bijgeleverd).
Volg voor het aanbrengen van een stabiliteitsklem zowel deze instructies als het bij de klem geleverde foldertje.

1. Zet het fornuis op de bestemde plaats neer en stel het fornuis waterpas.
2. Trek met een potlood 100 mm vanaf de voorste rand van de stelvoeten een streep **(Fig. 7-11).**
3. Markeer 550 mm vanaf de linker zijkant van het fornuis de middellijn voor de klem.
4. Breng het voorste wieltje omlaag en trek het fornuis naar voren.
5. Meet 550 mm vanaf de potloodstreep naar achteren om de voorste rand van de beugel te bepalen. Bevestig de klem op de vloer.
6. Meet de hoogte vanaf het vloerniveau tot de contactrand aan de achterkant van het fornuis. Tel 3 mm hierbij op en monteer de stabiliteitsklem op deze hoogte (d.w.z. vanaf het vloerniveau tot de onderkant van het bovenarm) en controleer dat de klem de ovenbrander niet beklemt **(Fig. 7-12).**

Fig. 7-9

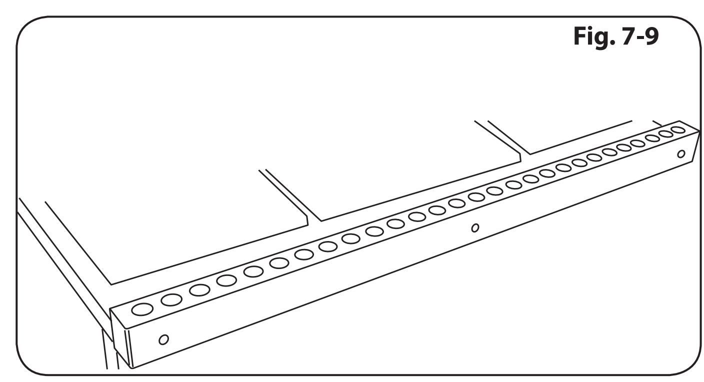


Fig. 7-10

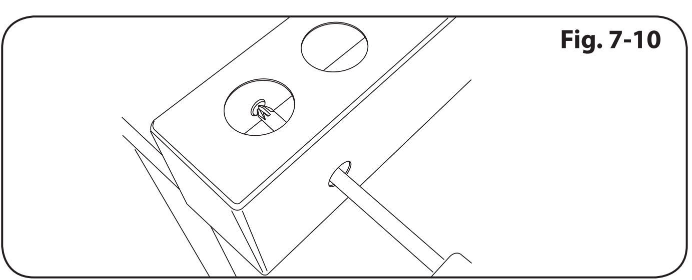
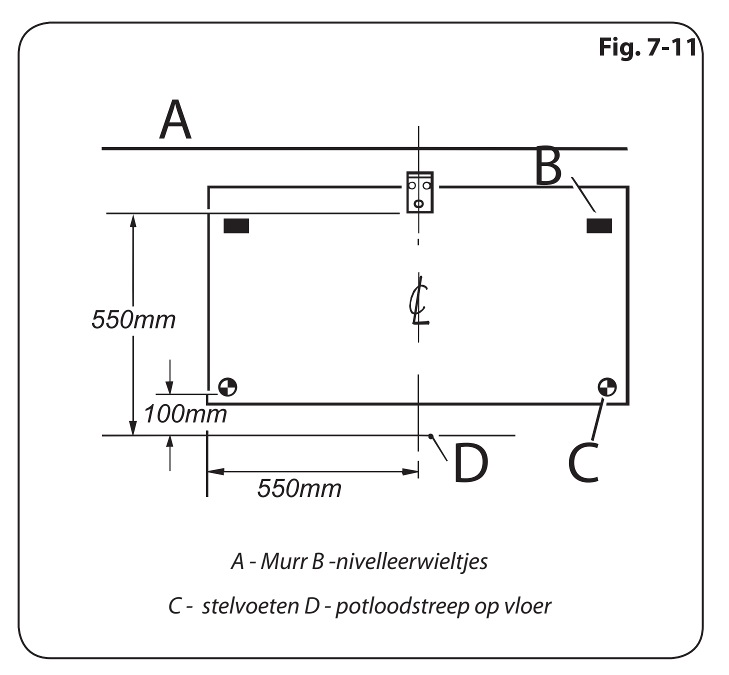


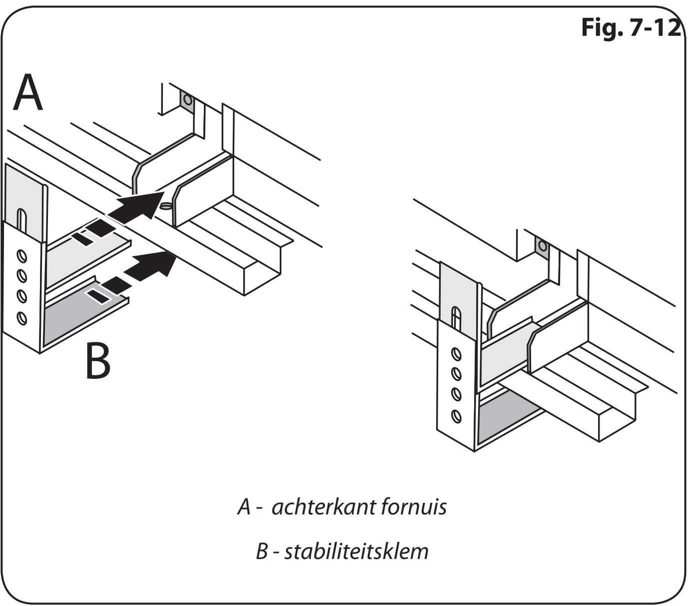
Fig. 7-11



A - Murr B -nivelleerwieltjes

C - stelvoeten D - potloodstreep op vloer

Fig. 7-12



A - achterkant fornuis

B - stabiliteitsklem

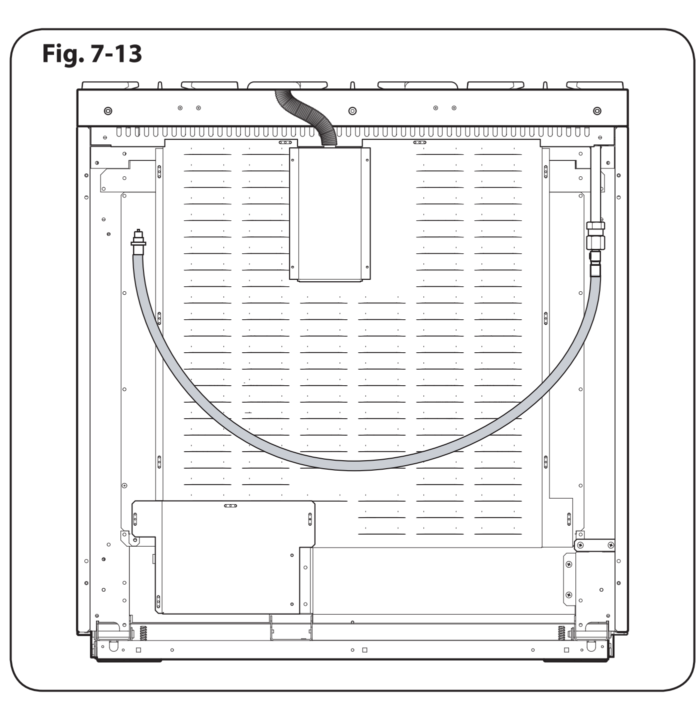


Fig. 7-13

Aansluiten op het gas

Dient aan de relevante normen te voldoen. Er wordt geen slang bijgeleverd. Slangen zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.

De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt **(Fig. 7-13).**

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau.

Voor aardgas moet de buigzame slang te voldoen aan B.S.669.

Voor LPG moet de slang een druk van 50 mbar en een temperatuurstijging van 70°C kunnen weerstaan en van een rode streep, strook of etiket voorzien zijn.

Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier. Draai het draadeinde van de slang vast in de gasaansluiting.

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is.

Druktesten

De gasdruk kan worden gemeten bij het drukproefpunt op de gasinlaat. Draai de gasleiding naar het fornuis dicht. Sluit de manometer aan op het drukproefpunt. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan.

Draai de gasleiding naar het fornuis dicht en verwijder de manometer.

Aansluiten op de elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

WAARSCHUWING: HET FORNUIS DIENT TE WORDEN GEAARD

Opmerking

Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen. Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het fornuis bedraagt ongeveer 3,6 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding **(Fig. 7-14).** Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Deze fornuizen zijn van het type X wat betreft de bescherming tegen oververhitting van de omliggende oppervlakken.

Kookplaat

Controleer de branders één voor één. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen om de beurt naar het symbool van de dichte vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

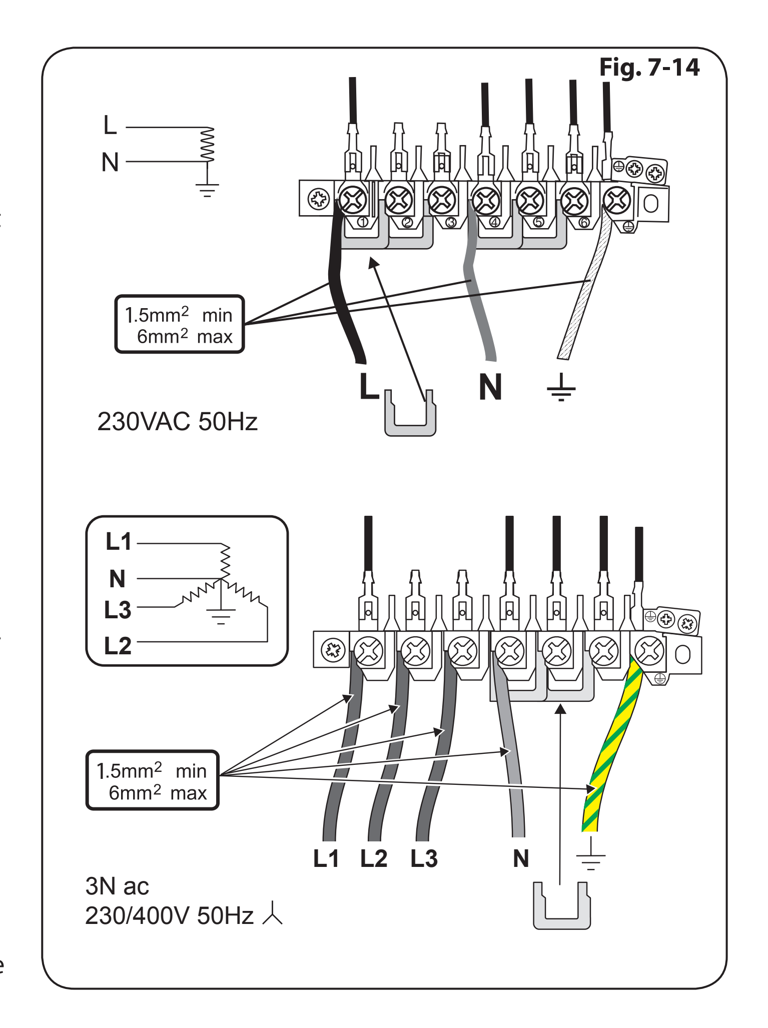
Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

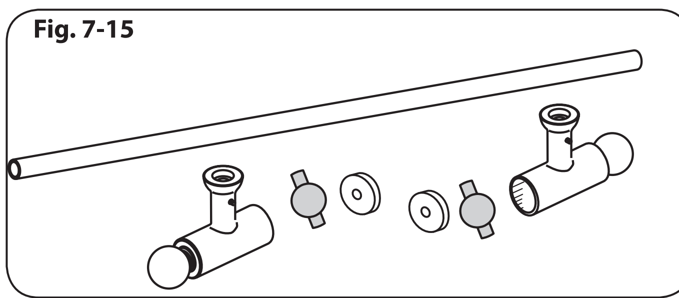
Ovencontrole

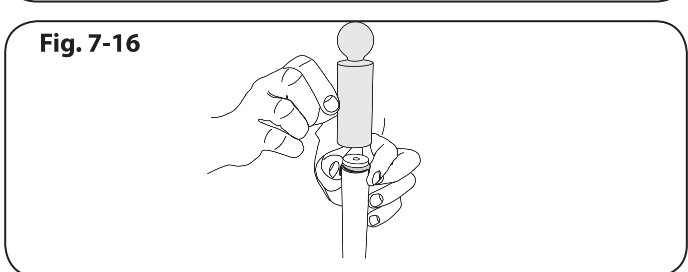
Zet de oven aan en controleer of deze warm wordt.

Controleer of de ovenlichten werken. Opmerking: De garantie dekt het ovenlampje niet.

Zet de oven uit.




Fig. 7-15


Fig. 7-16

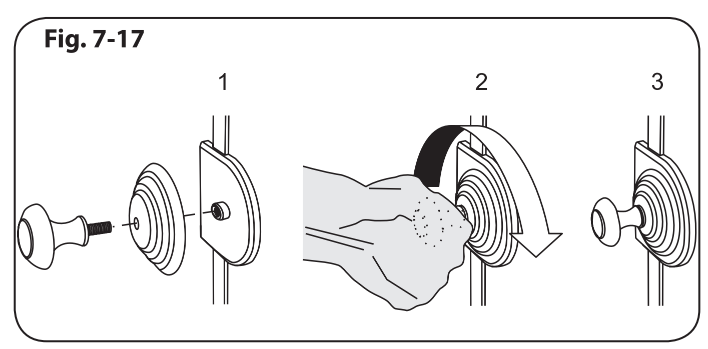
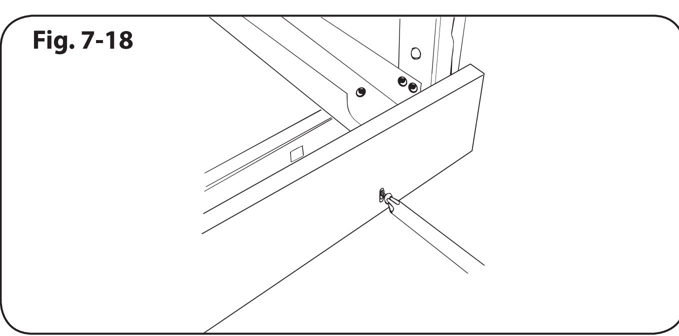
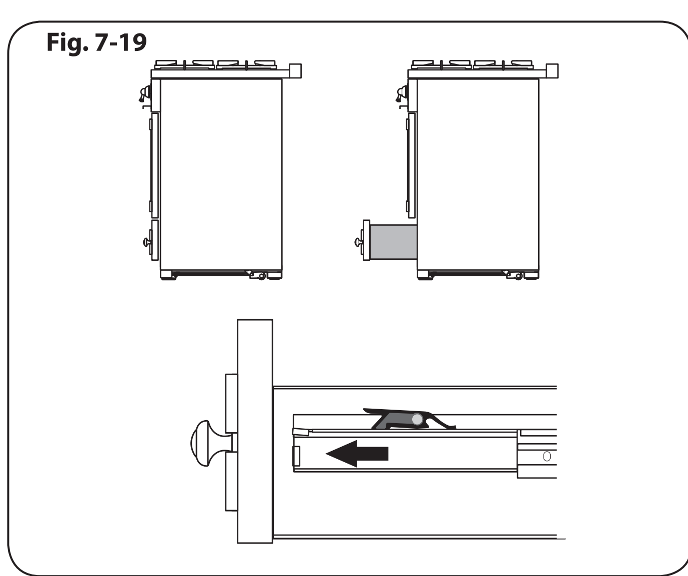


Fig. 7-17


Fig. 7-18


Fig. 7-19

De losse onderdelen monteren

De handrail monteren

De handrail wordt geleverd als twee eindstukken met stifttappen, 2 plastic frictieschijfjes en de railstang **(Fig. 7-15).**

Pak een frictieschijf vast aan de lipjes en houd het bij één uiteinde van de stang. Breng een eindstuk aan en druk het over de frictieschijf op de stang **(Fig. 7-16).**

Draai de stang om en breng de tweede frictieschijf en het andere eindstuk aan. Pas op dat het andere uiteinde niet beschadigt en dat de twee eindstukken in één lijn zitten.

Breng de gemonteerde handrail aan op de uitstekende montagebouten op het bedieningspaneel. Draai de stifttappen vast. De stifttappen moeten onder zitten.

De handvaten aan de deuren monteren

Monteer de deurknoppen aan de houders en schroef ze op de betreffende plaats op de ovendeuren. Draai ze met de hand aan - gebruik geen gereedschap**(Fig. 7-17).**

De plint monteren

Verwijder de 3 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant **(Fig. 7-18).** Zet de plint met behulp van deze schroeven vast (in de verpakking met losse onderdelen zitten schroeven in andere kleuren).

Zet de lade weer terug.

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden **(Fig. 7-19).**

Opnieuw aanbrengen van de ovendeur

U brengt de deur weer aan door de scharnieren terug te schuiven in hun gleuven. Draai de U-vormige borgklemmen terug op de scharnieren.

Klantenzorg

Instrueer de gebruiker hoe het fornuis bediend moet worden. Plaats deze instructies in de gekleurde CornuFé folder in het instructiepakket en geef dit aan de gebruiker.

Dank u.

8. Onderhoud en onderdelen

Vul de onderstaande gegevens over het fornuis in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw fornuis nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het fornuis voordoen . Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het fornuis aangegeven. Dit plaatje vindt u onder in de laderuimte. Zie voor het uitnemen van de lade het onderdeel 'Opslag'.

In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het fornuis, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het fornuis op de juiste manier gebruikt.

Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.

Let op

Indien de garantieperiode van het fornuis verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht voorrijkosten in rekening.

Indien u een technicus oproept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor te laten betalen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor moeten betalen.

Buiten de garantie

Wij bevelen aan onze fornuizen gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen.

Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkelier.

Brandstoftype
Naam van het fornuis
Kleur*
Serienummer fornuis
Naam en adres winkel
Aankoopdatum
Naam en adres installateur
Installatiedatum

9. Technische Gegevens

Dit fornuis is categorie:

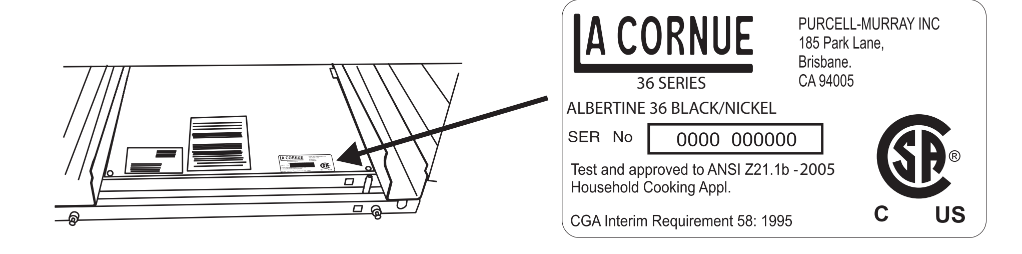
Cat II 2H3B/P; Cat II 2H3+; Cat II 2E+3+; Cat II 2E3B/P; Cat II 2L3B/P; Cat II 2ELL3B/P

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H.

Een ombouwset voor andere gassoorten wordt bijgeleverd.

INSTALLATEUR: Plaats deze instructies in de gekleurde folder in het instructiepakket en geef dit aan de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: In lade onderaan fornuis - lade uitnemen. Zie voor het uitnemen van de lade de aanwijzingen voor de installatie.



Land van bestemming: UK/FR/DE/NL/DK/NO/SWE/GR/PL/RU/ES/IT/PT

Gas		**Elektrisch**
Aardgas	20mbar	230/400V 50Hz
Propaan	37mbar	Min 16A/fase
Butaan	29mbar	

(Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken).

Kookplaat	***Aardgas***	***LPG***
Middelste branders	4kW	4kW (285g/h)
Grote branders	3kW	3kW (214g/h)
Branders rechtsvoor	1.7kW	1.7kW (121g/h)

Zie voor nadere informatie de ombouwinstructies.

Afmetingen

Algehele hoogte	minimaal 910 mm	maximaal 937 mm
Algehele breedte	900 mm, zie 'Het fornuis plaatsen'.	
Algehele diepte	720mm	
Ruimte voor bevestiging	zie 'Het fornuis plaatsen'.	
Minimale ruimte boven kookplaat	800mm	

Bakken Bruiksklasse

Bakken	
Energieverbruiksklasse:	***A***
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	***0.90kWh***
Bruikbaar volume (liters)	***108***
Omvang	***Groot***
Tijd om standaard lading te bakken	***44 mins***
Bakgebied	***2400cm2***

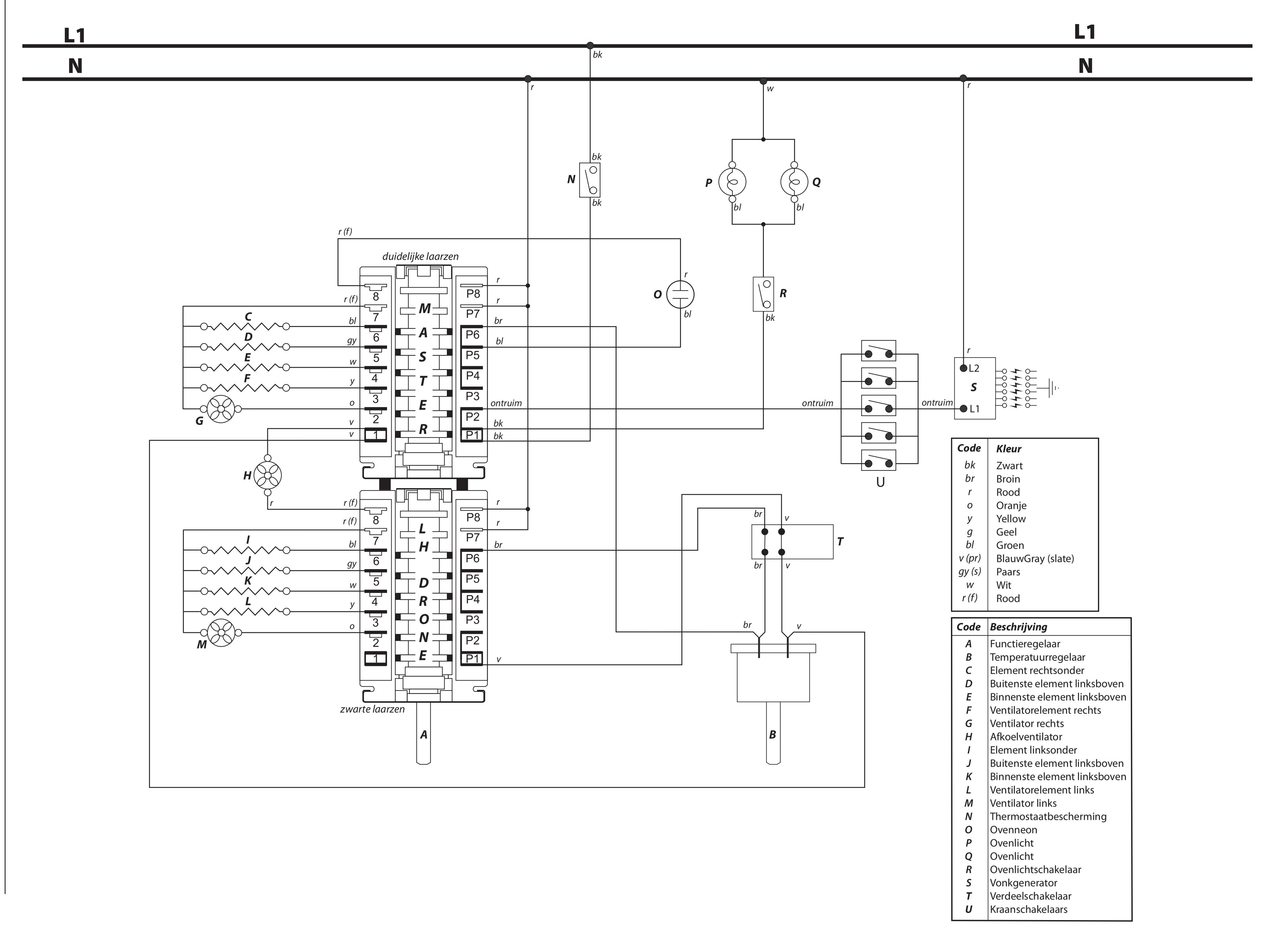
Aansluitingen

Gas	**Elektrisch**
Rp 1/2 inch rechtsachter	Achter rechtse kant

Nominale waarden

Oven	**Volledig**	**Verdeeld**
Ventilatorelement	3.31kW	1.65kW
Bovenelement	3.49kW	1.75kW
Bruiningselement	2.11kW	1.06kW
Onderelement	1.38kW	0.69kW

Maximum totale elektrische lading bij 230 V 3,6 kW (gemiddeld totaal incl. ovenventilatoren, enz.)



Code	Kleur
bk	Zwart
br	Broin
r	Rood
o	Oranje
y	Yellow
g	Geel
bl	Groen
v (pr)	BlauwGray (slate)
gy (s)	Paars
w	Wit
r (f)	Rood

Code	Beschrijving
A	Functieregelaar
B	Temperatuurregelaar
C	Element rechtsonder
D	Buitenste element linksboven
E	Binnenste element linksboven
F	Ventilatorelement rechts
G	Ventilator rechts
H	Afkoelventilator
I	Element linksonder
J	Buitenste element linksboven
K	Binnenste element linksboven
L	Ventilatorelement links
M	Ventilator links
N	Thermostaatbescherming
O	Ovenneon
P	Ovenlicht
Q	Ovenlicht
R	Ovenlichtschakelaar
S	Vonkgenerator
T	Verdeelschakelaar
U	Kraanschakelaars



AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,

Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: consumers @rangemaster.co.uk